

TAGLIATELLE MET KALKOEN

INGREDIËNTEN

- 500gr tagliatelle
- 500gr extra fijne boontjes
- 1 bakje kersttomaten
- 5 sneden kalkoenfilet*
- Parmesanschilfers*
- Dressing:
 - 1 potje bieslook
 - 2 teentjes fijngesneden look
 - 1dl olijfolie
 - 1dl arachideolie
 - Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de tagliatelle pasta en de boontjes beetgaar.
2. Snijd de kersttomaatjes in 2.
3. Snijd de kalkoenfilet in dikke repen van ½ cm.
4. Doe de ingrediënten voor de dressing in de blender en mix goed.
5. Meng alles losjes door elkaar en werk af met parmesanschilfers.

Dit gerecht kan lichtjes opgewarmd of koud gegeten worden.

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

