

# TAGLIATELLE OLIVIANO

## INGREDIËNTEN

---

- 500gr tagliatelle
- 500gr extra fijne boontjes
- 1 courgette
- 2 sneden feta\* van 1cm
- 2 schepjes olijventapenade\*
- 30 dunne sneden pancettaspek\*
- 150gr gemengde olijven\*

\* Te verkrijgen bij Kaas&Co

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Kook de tagliatelle pasta al dente en de boontjes beetgaar.
2. Snijd de courgette in repen en stoof met wat look in de wok.
3. Snijd de feta in kleine blokjes..
4. Snijd de olijfjes met look in ringen.
5. Meng de olijventapenade onder de pasta en voeg daarna alle andere ingrediënten toe.
6. Leg daarbovenop de sneden gebakken pancettaspek.

