

# TAGLIATELLE VERDE

## INGREDIËNTEN

---

- 500gr tagliatelle
- 500gr extra fijne boontjes
- 500gr kleine krielaardappelen
- 2 zakjes buffelmozzarella\*
- 20 sneden pancettaspek\*
- Basilicumpesto:
  - 1 plantje basilicum
  - 1 teentje fijngesneden look
  - 100gr gemalen parmezaankaas\*
  - 1 handje gegrilde pijnboompitten
  - ½ koffielepel zout

\* Te verkrijgen bij Kaas&Co

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Kook de tagliatelle pasta, de boontjes en de krielaardappelen beetgaar.
2. De aardappelen met schil snijden we daarna in schijfjes van een halve centimeter.
3. Snijd de buffelmozzarella in vlokken.
4. Bak de sneden pancettaspek in een tefalpan zonder vet.
5. Mix alle ingrediënten voor de basilicumpesto en meng onder de tagliatelle.
6. Meng de bonen en aardappelschijfjes onder de pasta.
7. Leg de pasta laagje per laagje in een serveerschaal. Tussen elke laag komen enkele vlokken mozzarella. Leg bovenaan het gebakken pancettaspek en een paar toefjes basilicum.

