



Pasta met Alfredosaus



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram spinazie (diepvries)
500 gram pasta
1 klontje boter
150 gram roomkaas
100 ml water
1/2 kippenbouillonblokje
nootmuskaat
peper en zout
100 gram parmezaan (geraspt)
160 gram Gandaham (natuurlijk gedroogd)

Bereidingswijze

- 1.** Ontdooi de spinazie en giet het overtollige vocht weg.
- 2.** Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.
- 3.** Verhit boter in een pan. Voeg de roomkaas, het water en het bouillonblokje toe. Meng goed en laat even sudderen om de saus in te dikken. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- 4.** Roer de geraspte kaas door de saus. Voeg de spinazie en de stukjes gedroogde ham toe. Laat nog 5 minuten sudderen op zacht vuur.
- 5.** Meng de pasta door de saus.
- 6.** Dien op.