



Tagliatelle met schorseneren, citroenboter en hazelnoot

Bereidingstijd

30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram tagliatelle
12 schorseneren
2 citroenen
100 gram roomboter
peper en zout
1 kopje hazelnoten (grofgesneden)
1 bakje tuinkers

Bereidingswijze

- 1.** Schil de schorseneren met een dunschiller en leg ze onmiddellijk in een kom ijskoud water, waarin je een citroen hebt uitgeperst. Snij daarna in stukken van 5 cm.
- 2.** Kook de schorseneren beetgaar in lichtgezouten water, giet af en laat goed uitlekken.
- 3.** Smelt de boter in een braadpan en roerbak de schorseneren totdat ze mooi lichtbruin gekaramelliseerd zijn. Voeg hierbij de geraspte schil van 1 citroen, een beetje citroensap, peper en zout.
- 4.** Kook de tagliatelle in gezouten water en giet af.
- 5.** Meng met de schorseneren. Werk af met de hazelnoten en de tuinkers.