

Salade van lentegroentjes en Brugge Jong



Ingrediënten:

- 200 g boontjes
- 200 g groene asperges
- 200 g sluimer erwtjes
- 2 uien
- ½ broccoli
- ½ bloemkool
- ¾ l bouillon
- 1 blokje groeten- of kippenbouillon
- 75 g boter
- 75 g bloem
- 220 g Brugge Jong, geraspt
- 400 g tagliatelle
- Peper en zout

Bereiding:

1. Alle 6 de groenten schoonmaken en grof snijden en afzonderlijk in hetzelfde gezouten kookvocht beetgaar koken.
2. Dit kookvocht laten indampen tot ¾ l samen met een extra bouillonblokje.
3. Smelt de boter en doe er de bloem bij
4. Voeg het kookvocht er aan toe tot je een gladde saus bekomt, kruid af met peper en zout en 50 g geraspte Brugge Jong.
5. Kook de pasta gaar en giet de kaassaus over de pasta, werk af met nog wat slierten Brugge Jong
6. Warm de groeten nog even op in een potje en dien op met de pasta en de rest van de kaassaus en de geraspte kaas.

Smakelijk!

4 personen
45 min
Voorgerecht
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/salade-van-lentegroentjes-en-brugge-jong>