



Fettuccine Alfredo

De oorspronkelijke Romeinse versie met enkel boter en parmezaan die emulgeren tot een zijdezachte saus rond verse fettuccine.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

400 gr fettuccine
120 gr ongezouten boter, op kamertemperatuur
150 gr parmezaan, fijn geraspt
versgemalen zwarte peper
zout

Bereidingswijze

1. Breng een grote pot rijkelijk gezouten water aan de kook.

- 2.** Snijd de boter in blokjes en laat ze op kamertemperatuur komen.
- 3.** Kook de fettuccine beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 4.** Schep vlak voor het afgieten 200 ml zetmeelrijk kookvocht apart en houd dit warm.
- 5.** Giet de pasta af en doe ze meteen in een ruime pan samen met de boterblokjes, van het vuur af.
- 6.** Voeg 3 tot 4 eetlepels warm kookvocht toe en strooi de helft van de parmezaan erover.
- 7.** Roer stevig met een tang of vork zodat boter, kaas en kookvocht beginnen te emulgeren.
- 8.** Voeg de rest van de parmezaan toe en blijf roeren, voeg indien nodig nog wat kookvocht toe, eetlepel per eetlepel, tot een gladde en romige saus ontstaat die mooi rond de pasta kleeft.
- 9.** Zet de pan indien nodig heel even op het laagste vuur, maar laat de saus nooit koken anders schift ze.
- 10.** Maal er gul zwarte peper over en proef of er nog zout bij moet.
- 11.** Verdeel meteen over voorverwarmde diepe borden en serveer direct.

Tip

Gebruik parmezaan die je zelf raspt op het fijnste deel van de rasp: kant-en-klare geraspte kaas klontert sneller en emulgeert minder goed. Zorg er ook voor dat de pasta niet te gaar is, want ze gaart nog licht na in de warme saus.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met citroenvinaigrette past goed als lichte tegenhanger.

Dranktip

Kies een droge witte wijn zoals een Frascati of een Pinot Grigio uit Friuli, die de rijkdom van de botersaus mooi in evenwicht brengt.