[Pasta met room en parmezaanse kaas](http://www.willemdeboer.com/recepten/reacties_new/pasta_met_room_en_parmezaanse_kaas)

**Aantal Personen:** 4 | **(Voor)Bereidingstijd:** 20 minuten

Ik heb zin in een makkelijke pasta, zonder al te veel poespas en snel klaar te maken. Nou, dan kom je al snel op een pasta met kaas. Heerlijk Italiaans en ontzettend vullend.

* - 350 gram pasta (penne of fettuccinne)
* - 25 gram boter
* - 3 dl slagroom
* - 50 gram verse geraspte paremezaanse kaas
* - 2 eetlepers peterselie, fijngehakt
* - zout en versgemalen zwarte peper

Kook de pasta in een grote pan met kokend water met zout in 8-10 minuten ‘al dente’.  Smelt ondertussen de boter en voeg room, parmezaanse kaas en zout en peper naar smaak toe. Roer alles op middelhoog vuur goed door tot de kaas is gesmolten en de saus dik wordt.

Giet de pasta af en doe hem met de gehakte peterselie bij de saus. Schep de pasta en saus op middelhoog vuur door elkaar tot alle pasta goed bedekt is met saus.

Voeg nog wat versgemalen zwarte peper toe en garneer de pasta met peterselie. Serveer het gerecht meteen en zet een kometje parmezaanse kaas op tafel.

Recept fettuccine alfredo

* 400 g fettuccine
* 90 g roomboter
* 150 g parmezaanse kaas
* 2 dl slagroom
* peterselie
* versgemalen peper
* nootmuskaat

Bereiding

Kook de fettuccine al dente. Rasp de kaas. Smelt de boter en voeg de parmezaanse kaas, slagroom, versgemalen peper en een snufje nootmuskaat toe. Meng de fettuccine met de saus. Schep de fettuccine op de borden, besprenkel met fijngesneden peterselie en serveer onmiddelijk.