

Hoofd gerecht



LINGUINE

met funghi-truffelsaus



LINGUINE

met funghi-truffelsaus



Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Linguine:

280 gr Altoni naturel linguine

Paddenstoel-truffelsaus:

400 gr Hocras Keuken
funghi-truffelsaus

Rucola:

40 gr rucola

Mise en place

Kook de linguine al dente (beetgaar) en spoel koud.

Verwarm de paddenstoelen-truffelsaus op laag vuur.

Snij de bosuitjes in kleine ringen.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Verwarm de linguine, draai er met een lange vork een rolletje er van en dresseer de pasta in het midden van een diep bord.

Verdeel hier de saus en vervolgens de geschaafde kaas over.

Garneer het gerecht met de rucola en de bosuiringetjes.

Wijnadvies?

Onze Hocras specialisten
adviseren u graag voor
een passende wijn.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.