

Tagliatelle **Luzienne**



2 mensen

10 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 80g la belle-iloise Luzienne Tonijnvlokken
140g tagliatelle
20g geraspte Parmezaanse kaas
3 volle eetlepels crème fraîche

De fasen

- 1- Kook de pasta in gezouten water naar smaak
- 2- Terwijl de pasta kookt, verwarm je de crème fraîche en de tonijnvlokken à la Luzienne met hun olie in een kleine steelpan
- 3- Serveer zodra de pasta gaar is, overgoten met de saus en bestrooid met Parmezaanse kaas