

# ROMIGE LINGUINE MET BRIE - ARTISJOK EN PARMAHAM

Benodigdheden : voor **4** personen

350	gr	Linguini (lingua is tong in het Italiaans)
250	gr	Erwtjes (vers of diepvries)
100	gr	Sjalotten
2	tenen	Look
1	blikje	Artisjokharten
2	el	Olijfolie
150	gr	Brie
1,50	dl	Room
1	st	Citroen
80	gr	Parmaham

Bereidingstijd: 25 minuten

Werkwijze :

Kook 350 gram Linguine (of fettuccine) volgens aanduiding op de verpakking.

Voeg de laatste 3 minuten de erwtjes toe.

Snipper ondertussen 100 gram sjalotjes en snijd 2 teentjes look fijn.

Laat 1 doosje of bokaal artisjokharten uitlekken en halveer ze.

Fruit de artisjokharten aan in wat olie, voeg de look toe en dan de sjalotten.

Bak 3 minuten op middelhoog vuur. Blijf erbij.

Snijd 150 gram brie in blokjes en voeg samen met 1,50 tot 2 dl room toe en meng rustig door.

Verwarm alles nog zo'n 4 minuten door tot de brie gesmolten is.

Rasp de schil voor de helft van 1 citroen. Hou apart.

Pers dan de helft van de citroen uit en verdeel de andere helft in 4 partjes.

Giet de pasta en de erwten af maar vang 1 tas kookwater op.

Meng de pasta samen met wat kookvocht, het citroensap en de saus en breng op smaak met peper en zout.

Scheur 80 gram Parmaham in stukken en verdeel over de pasta.

Serveer met een partje citroen..

=====