

DONNAFUGATA SUR SUR GRILLO

## PASTA AL LIMONE (15 MIN)



### INGREDIENTEN

4 personen

**300 gr spaghetti**

**3 teentjes knoflook**

**200 ml room**

**1 ui**

**Sap en rasp van 1 citroen**

**40 gr parmezaan**

**Olijfolie**

**Peper**

**Zout**

### BEREIDING

Kook de pasta gaar in ruim water met zout.

Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in een pan met olijfolie, zorg dat de ui niet kleurt. Laat het vuur zacht staan.

Voeg de sap en de rasp (alleen het gele gedeelte van de schil) van de citroen toe. Blus het geheel af met de room.

Giet de gekookte pasta in de pan en meng het geheel door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de pasta rijkelijk met Parmezaan.