

# ALTA SE PASTA EN VARKVLEIS GEREG



By Food lovers recipes

## ALTA SE PASTA EN VARKVLEIS GEREG

500 g Penne Rigate pasta (jy kan enige pasta gebruik)

2 uie gekerf,

3 eetlepels botter

2 eetlepels olyfvolie...

2 teelepel truffel olie

Braai saam tot uie deurskynend en sag is ,skep uit pan,gebruik die botter en olie waarin uie gebraai was vir witsous,

4 eetlepels koekmeel

1 teelepel droë mosterd poeier

Sout en varsgemaalde swartpeper na smaak, roer by bottermengsel,voeg by

2 koppies melk

1 koppie room, as dit nog te dik is voeg nog bietjie melk by, voeg 'n handvol gekapte pietersielie by.

Ek het 2 gerookte vark filette op gesny en in witsous gesit, Pasta gekook in soutwater met bietjie olie, uitgeskep in witsous mengsel, deur gemeng,

in groot bak geskep, en bo-oor 1 koppie cheddar gemeng met 1  
koppie mozzarella kaas gesprinkel,  
in oond op 180 grade gesit net tot kaas gesmelt is.  
Resep en foto: Alta Gunter van Dyk