

Tagliatelle met tonijn, broccoli & gorgonzola

Benodigdheden voor 2 personen.

150 gram tagliatelle.

500 gram broccoli

2 uien

2 teentjes knoflook.

1 blikje tonijn

Beetje zout en oregano/Italiaanse kruiden.

Voor de saus:

200 cc melk

twee theelepels maizena, beetje boter .

150 gram gorgonzola blauwschimmelkaas.

Tagliatelle koken zoals aangegeven op de verpakking

Broccoli in kleine roosjes snijden en twee minuten koken met een beetje zout..

Knoflook persen, uien snipperen en fruiten in een pan.

Tonijn prakken en door ui/knoflook roeren.

Broccoli afgieten, laten uitlekken en er ook doorheen roeren.

Maak nu een bechamelsaus: 200 cc melk in een pannetje, opwarmen met een beetje boter of Bertoli.

In een ander kommetje doe je een bodempje melk, daarin los je de twee flinke theelepels maizena op.

Als de melk in het pannetje kookt voeg je beetje bij beetje het bodempje melk met de opgeloste maizena toe. Blijven roeren.

Nu de gorgonzola heel langzaam in de saus laten smelten, oregano er door roeren.

Saus door het groente/vismengsel roeren.

Eventueel nu de tagliatelle er door heen roeren, maar het kan ook apart worden opgediend.

Tenslotte: pan en lepel uitslikken is niet zoals het hoort.

Maar als niemand het ziet.....