

Spaghetti-nestje met Roerei

✖ **Ingrediënten:** (5 personen) ✖

- 300 gr spaghetti
- 1 plantje verse basilicum, heel fijn geknipt
- 3 eetlepels olijfolie
- 9 eieren
- 150 gr geraspte kaas
- 40 gr roomboter
- 200 gr gerookte zalm, in reepjes
- Minimaal 6 rijpe tomaten, in reepjes
- 3 eetlepels fijn geknipte bieslook

Bereiding:

1. Kook de spaghetti gaar
2. Basilicum met wat zout, peper en olijfolie tot een sausje mengen
3. De eieren met de geraspte kaas en wat peper loskloppen
4. Smelt de boter in een pan
5. Laat hierin het ei (al roerend) stollen, tot het dik is en glanst
6. De spaghetti afgieten
7. De basilicum_saus erdoor roeren
8. De spaghetti over 5 borden verdelen. Rond een vork draaien, als een nestje
9. Roerei in het midden van het nestje scheppen
10. ... en garneren met tomaat, zalm en bieslook

Mjammie! Spaghetti met zalm en roerei! ... Eet Smakelijk 🤪
Pappa & Mamma Visser

From:
<https://studie.famvisser.net/> - **Studie Pagina Chavoerah Maqor**

Permanent link:
https://studie.famvisser.net/doku.php?id=rec_spaghettnestje_roerei&rev=1409078784

Last update: **2022/05/06 21:58**

