

## **Netty's pasta (4 personen)**

### *Boodschappenlijstje:*

500 gram Fusilli Tricolore (pasta)

250 gram Danablu (danish bleu) of een andere blauw schimmelkaas

3 rijpe handperen

80 gram gepelde walnoten

*Wat je nodig hebt: pan, snijplank, mes, kom*

1. Kook het water voor de pasta, zonder daar zout aan toe te voegen.  
(dit omdat de kaas vrij zout is)
2. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op het pak al dente. (beet gaar)
3. Snijd ondertussen de kaas in kleine blokjes.
4. Schil de peren en snijd deze in kleine blokjes.
5. Giet de pasta af als deze al dente is.
6. Voeg de kaas, de peren en de walnoten aan pasta toe.
7. Roer alles goed door elkaar.

Tip: lekker met een frisse salade.