

# RECEPTEN

## Spaghetti met Geitenkaas

500 gram spaghetti  
100 gram harde geitenkaas  
100 gram Parmezaanse kaas  
10 eetlepels olijfolie  
4 eetlepels verse basilicum  
4 eetlepels verse peterselie  
1 teentje knoflook  
zout



1. *Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing op het pak met zout naar smaak en een scheutje olie.*
2. *Laat de pasta goed uitlekken.*
3. *Meng de geraspte kaas met de fijngehakte basilicum en peterselie en de uitgeperste knoflook en breng het geheel op smaak met zout.*
4. *Roer de olijfolie er lepel voor lepel doorheen tot een romige massa ontstaat.*
5. *Meng de saus voor het serveren door de pasta en strooi de rest van de parmezaanse kaas er overheen.*