

## Fettuccine aioli

(voorgerecht voor 4 personen)

### Ingrediënten:

Cirese tomaat	1 bakje
Gettuccine	450 gr
Knoflook	3 teentjes
Olijfolie	40 ml
Bos ui	2 strengen
Parmezaanse kaas	80 gr
Rucola sla	200 gr



### Bereidingswijze:

- Snijd de cerise tomaatjes door de helft
- Snijd de bosui in kleine ringetjes
- Hak de knoflook fijn
- Kook de pasta al dente (beet gaar) en giet deze af
- Spoel de pasta met koud water.
- Doe er vervolgens scheutje olie over zodat de pasta niet gaat plakken
  
- Verwarm hierna een wokpan op het vuur
- Doe een flinke scheut olijfolie in de wok
- Voeg nu de gesneden tomaat, bosui en gehakte knoflook toe
- Doe vervolgens de afgekookte fettuccine
- Meng alles tot het goed warm is
- Breng als laatste de pasta op smaak met peper en zout
  
- Doe de fettuccine in een diep bord
- Strooi hierna Parmezaanse kaas over de pasta
- Leg vervolgens de rucola sla bovenop de pasta
- Schenk nog een beetje olijfolie over het geheel en eet smakelijk!