



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



### Ingrediënten

1 knolselderij  
1 tl sambal  
1 dl witte wijn  
500 ml room  
300 g tallegio  
4 eidooiers  
Paar blaadjes basilicum


#### VOOR DE SALADE:

200 g rucola  
200 g cherrytomaten  
Olijfolie  
Peper  
Zout

## SPAGHETTI VAN KNOLSELDERIJ MET TALEGGIO-ROOMSAUS

 **Hoofdgerecht**

 **4 personen**

 **25 minuten**

1. Maak de knolselderij schoon en snijd deze in gelijke stukken. Maak met behulp van een spaghettisnijder mooie lange slierten, kook ze vervolgens gaar in 5 minuten, spoel ze koud en zet apart.
2. Fruit de sambal aan in een braadpan en blus af met witte wijn, voeg de room toe en laat de tallegio hierin smelten zodat er een dikke romige kaassaus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.
3. Warm de spaghetti op in de saus en verdeel dit over 4 borden. Leg voor het opdienen het rauwe eigeel, evt. in de eischal, op de pasta en garneer met blaadjes rucola en basilicum.
4. Voor de salade: maak de rucola aan met gesneden cherrytomaten, olijfolie, peper en zout. Serveer de salade apart.