



## CAMBOZOLA en geroosterde walnoten op linguine

### Ingrediënten (voor 4 porties):

- 150 g CAMBOZOLA
- 80 g walnoten
- 80 g boter
- 2 el room
- 150 g erwten (vers of diepgevroren)
- 500 g linguine

### Bereiding:

1. Hak de walnoten grof, bak ze in een niet-ingevette, gecoate pan op lage temperatuur en zet apart. Smelt de boter in een pan op laag vuur, voeg de klein gesneden Cambozola, room en erwten toe en verwarm gedurende ongeveer 5 minuten onder roeren tot de saus een beetje dikker wordt. Laat het niet koken! Breng op smaak met zout en peper.
2. Kook de linguine in zout water totdat deze beetgaar wordt en laat uitlekken. Schik de pasta op warme borden, giet de warme saus erover, bestrooi met de geroosterde walnoten en kruid met versgemalen zwarte peper. Serveer onmiddellijk.

Tip: als u bevroren erwten gebruikt, hoeft u ze niet van tevoren te ontdooien. Als u een meer uitgesproken smaak van de Cambozola wenst, voeg dan kippenbouillon toe aan de saus in plaats van room.

