

Linguine met prosciutto in citroenolijfolie

Heerlijke linguine met een frisse touch. Ook nog eens makkelijk om te maken, zo heb je in een handomdraai een lekkere pasta op tafel...

Dit recept komt oorspronkelijk van [Maaikevankessel.nl](http://Maaikevankessel.nl)

Menugang: Hoofdgerecht  
Type gerecht: Pasta's en risotto's  
Aantal personen: 4  
Bereidingstijd: 20 minuten

---

Heerlijke linguine met een frisse touch. Ook nog eens makkelijk om te maken, zo heb je in een handomdraai een lekkere pasta op tafel...

Dit recept komt oorspronkelijk van [Maaikevankessel.nl](http://Maaikevankessel.nl)

Bereidwijze

1. Kook de linguine gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
2. Scheur de prosciutto in stukjes. Verwarm de olijfolie in een koekenpan en bak de stukjes prosciutto in een paar minuten knapperig.
3. Klop de eierdooiers los met het citroensap en de crème fraîche, breng het mengsel op smaak met wat versgemalen peper en roer de Parmezaanse kaas erdoor.
4. Giet de linguine af en bewaar wat kookvocht.
5. Doe de prosciutto, basilicumblaadjes en het eimengsel bij de linguine en schep alles goed om met een tang, als de saus te dik is kun je nog wat kookvocht toevoegen.
6. Rasp bij het serveren eventueel nog wat Parmezaanse kaas over de pasta.
7. Aan tafel een flinke scheut citroenolie eroverheen en je gaat heerlijk eten!

TIP Dit recept is ook verrukkelijk met clementineolie. Vervang de citroen door een sinaasappel/mandarijn en de citroenolie door onze clementine olie!

Ingrediënten

- 400 gram linguine
- 90 gram prosciutto
- 1 el olijfolie
- 2 eierdooiers
- 1 el citroenolie (of clementineolie)
- Sap van 1 citroen (of sinaasappel)
- 3 el crème fraîche
- Parmezaanse kaas
- Handjevol basilicumblaadjes
- Peper

accessoires