**Fettuccini all’Alfredo**

parmezaan
boter
peper & zout
[fettuccini of tagliatelle](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)

Facultatief:

tijm
salie,
basilicum
peterselie
room
nootmuskaat
bouillon

Kook de [**fettuccini**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) (of op foto: tagliatelle) beetgaar. Verwarm boter in een pannetje. Dat mag 150 gram zijn, afhankelijk van de hoeveelheid pasta (hier: 500 gr). Giet de boter in een verwarmde spaghettibowl en giet daarover de uitgelekte pasta. Doe er dezelfde hoeveelheid geraspte Parmezaan dan boter bij en meng alles goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.

**En dan de varianten**: ik heb er gebakken gehakte peterselie aan toegevoegd en de tagliatelle gekookt met toevoeging van een blokje pastabouillon.

Je kan de Parmezaan mengen met de boter en laten inkoken met room. Schep deze bereiding, net voor het opdienen door de pasta.

Je kan het originele recept ook afwerken met verse kruiden zoals gehakte basilicum, salie of tijm.