**Pasta quattro formaggi met pancetta**

vloeiende bloem  
boter  
witte wijn  
melk  
room  
eieren

oude balsamico  
peterselie  
gorgonzola  
pecorino  
parmezaan  
harde mozzarella  
pancetta  
[pasta](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)

Maak een lichte roux en leng aan met wijn en melk tot sausdikte. Laat de kazen (gorgonzola, pecorino, parmezaan en mozzarella) erin smelten. Meng de saus onder de uitgelekte [**pasta**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) en werk af met gesnipperde peterselie.

**Optioneel**: geef extra binding met een liaison van room en eigeel maar laat niet meer koken. Geef extra smaak met een scheutje oude acieto balsamico.

**Op de foto een variante**, waarbij de pasta (penne in dit geval) en de kaassaus apart geserveerd worden. Het wordt opgediend met krokant gebakken pancetta, een flesje balsamico voor wie er zin in heeft en extra geraspte parmezaan.