**Tagliatelle met truffel**

Parmezaan  
zomertruffel

truffelolie  
room  
zout  
[tagliatelle](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)

Kook de [**tagliatelle**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Zet ondertussen een recipiënt in een oven op 85°C met een paar lepels olijfolie en evenveel room. Doe er de helft van de geschaafde truffel bij met wat truffelolie.

Laat de pasta goed uitlekken en meng met de inhoud van en in het recipiënt.

Schep op borden en werk af met geschaafde truffel en een paar lepels gemalen Parmezaan.