**Pasta met saliebotersaus**

pasta

salie  
boter  
knoflook

De saus. Smelt een ruime hoeveelheid boter op lage temperatuur, dat is maximum 45°C, zodat de eiwitten niet stollen. Scheur een handvol blaadjes salie. Pers een paar knoflookteentjes met de knoflookpers. Meng salie en knoflook met de boter.

Verlaag de temperatuur naar maximum 35°C en laat de bereiding een uur staan. Kook ondertussen spaghetti of een andere soort pasta. Meng met de saliebotersaus.