**Tagliatelle met basilicum en brie**

Nodig:

300 gram tagliatelle

4 grote tomaten, zaad verwijderd en in stukjes

Knoflookpoeder

200 gr brie, in stukjes

een flinke hand verse basilicum, fijngesneden

5 eetlepels arachide olie

1 eetlepel rode wijnazijn

1/2 tl zout

1/2 tl versgemalen zwarte peper

Rood potje geraspte parmezaanse kaas

Bereiding:

In een grote kom tomaat, knoflookpoeder, brie, fijngesneden basilicum, olijfolie, azijn, zout en peper doen. Goed mengen en op kamertemperatuur laten staan. In een grote pan gezouten water de tagliatella gaar koken. Vervolgens afgieten, weer in de pan doen en de saus erdoor scheppen. Roeren tot de brie gesmolten en warm is. Geraspte Parmezaanse kaas erbij serveren en erover strooien.