**Pasta met brie, gekarameliseerde ui en salie van Pien**

Nodig:

4 witte uien

2 eetlepels roomboter

10 gram verse tijm, fijngesneden

10 gram verse salie, fijngesneden

1 brie van ongeveer 175 gr, korst verwijderd

120 ml kookroom

Snufje nootmuskaat

20 gram Parmezaanse kaas, plus extra om te serveren

400-500 gram lintpasta, bijvoorbeeld tagliatelle of pappardelle

Peper

zout

Bereiding:

Snijd de uien in dunne halve ringen. Verhit de roomboter in een pan. Voeg de uien toe en bak even mee. Zet het vuur laag en laat de uien minstens een half uur zachtjes bakken. Schep regelmatig even om zodat ze niet aanbranden. Als de uien bijna klaar zijn, voeg je de fijngesneden salie en tijm toe en bak je deze nog even mee. Als de uien bijna klaar zijn, kook je de pasta zoals aangegeven op de verpakking. Giet af maar bewaar een kopje pastawater. Verwarm ondertussen de room in een pannetje. Als de room wat ingedikt is voeg je de brie toe en laat je deze helemaal in de room smelten. Breng op smaak met een snufje nootmuskaat, peper, zout en de Parmezaanse kaas. Meng de pasta met de briesaus. Voeg indien nodig wat pastawater toe om de saus mooi te laten binden. Schep de gekarameliseerde uien er door. Verdeel over de borden en top af met extra Parmezaanse kaas.