**Pecorino kaassaus voor spaghetti**

Nodig:

300 gr spaghetti

30 gram ongezouten boter

200 ml groentebouillon

100 ml kookroom

2 eetlepels bloem

125 gram geraspte Percorino kaas

zout

zwarte peper

Bereiding:

Breng een grote pan met water aan de kook. Voeg hier wat zou aan toe en kook de spaghetti al dente. Ondertussen kun je beginnen met de saus. Smelt de boter in een sauspan en voeg de bloem toe, roer 2 tot 3 minuten door totdat de bloem goudbruin ziet. Voeg hieraan geleidelijk de groentebouillon toe en blijf het geheel goed roeren totdat het kookt. Dan mag de kookroom toegevoegd worden en laat 2 minuten door koken. Voeg dan de pecorino kaas toe (bewaar een klein beetje om te dresseren) en roer totdat alle kaas gesmolten is. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Haal nu de pan van het vuur. Inmiddels zal de spaghetti gekookt zijn. Giet deze af en doe terug in de pan. Voeg de saus toe aan de spaghetti en zorg dat alle spaghetti slierten voorzien zijn van een goede laag saus.