**Tips om klonten kaas in je pasta te voorkomen**

1. Is de kaas goed geraspt?

Zorg ervoor dat je een stuk Parmezaanse kaas altijd heel fijn raspt. Grove stukken kaas hebben de neiging tegen elkaar aan te smelten waardoor je één of meerdere klonten in je saus krijgt. Gebruik dus altijd een fijne rasp.

2. Zit er vocht in de pan?

Warm pastawater, room, gesmolten boter of geklutste eieren helpen de kaas gelijkmatig te doen smelten zonder klonten.

3. Alle kaas tegelijkertijd in de saus?

Niet doen! Als je kaas beetje bij beetje aan je saus of pasta toevoegt, zal de kaas gelijkmatig smelten waardoor er geen klontjes ontstaan.