

Recept

Tagliatelle met paddestoelen

Benodigheden (3-4 personen)

- ✓ 400 gram Tagliatelle
- ✓ 100 gram Shii-take
- ✓ 100 gram Oesterzwammen geel
- ✓ 100 gram Kastanjechampignons
- ✓ 100 gram Mousseron paddestoelen (of Pied du Mouton paddestoelen)
- ✓ 1 ui
- ✓ 3 teentjes knoflook
- ✓ 12 gemarineerde zontomaatjes
- ✓ 500 gram verse spinazie
- ✓ 6 eetlepels olijfolie
- ✓ 150 gram geschaafde Parmezaanse kaas



Bereiding

Tagliatelle 8-10 min, al dente koken. Paddenstoelen schoonmaken en in plakjes snijden. Ui en knoflook pellen en fijnsnijden. In wok 3 el. olie verhitten. Ui en knoflook 1 min. bakken. Paddestoelen toevoegen en 4 min. Al omscheppend bakken. Spinazie en tomaatjes toevoegen en in 2 min. omscheppend laten slinken. Met zout en peper bestrooien. Rest olie door afgegoten tagliatelle scheppen. Tagliatelle over vier borden verdelen. Paddestoelenmengsel er midden opscheppen. Kaas over tagliatelle strooien. Als laatste garneren met de zontomaatjes.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 39

EET SMAKELIJK!

