

## Recept

---

### Romige pasta met paddenstoelen

#### Benodigheden

- ✓ 400 g penne pasta of andere pasta
- ✓ 100 gram shii-take
- ✓ 100 gram kastanje champignons
- ✓ 100 gram oesterzwammen
- ✓ 4 teentjes knoflook fijnsnijden
- ✓ 0,25 liter crème fraiche
- ✓ 250 gram sjalotjes
- ✓ 5 eetlepels olijfolie
- ✓ Peper & zout
- ✓ 0,2 liter kruidenroomkaas
- ✓ 2 eetlepels vers geraspte Parmezaanse kaas
- ✓ 2 eetlepels fijngehakte basilicum



#### Bereiding

Kook de pasta beetgaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Veeg intussen de paddenstoelen schoon en snij de stelen in stukjes. Scheur de oesterzwammen in reepjes. Pel de sjalotjes en snij ze in partjes. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak op een hoog vuur de knoflook en vervolgens de paddenstoelen mooi bruin. Laat het vocht verdampen. Doe de paddenstoelen over op een bord, bewaar  $\frac{3}{4}$  hoeveelheid voor garnering. Verhit weer 2 eetlepels olie in de pan en bak de sjalot op een laag vuur zachtjes glazig.. Voeg zout en peper naar smaak toe. Giet de pasta af, voeg de crème fraiche en de roomkaas toe en laat de kaas uitsmelten. Schep er dan het groentemengsel door. Schep de pasta in 3 of 4 diepe borden. Strooi de Parmezaanse kaas en de basilicum erover en leg er de bewaarde paddenstoelen over en garneer met een takje basilicum.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 43

**EET SMAKELIJK!**

