



Pasta met paddenstoelen

Ingrediënten

- 160 gr spaghetti
- 300 gr paddenstoelen
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 200 gr creme fraiche
- 30 gr parmezaanse kaas (geraspt)
- 100 gr verse spinazie (mag ook diepvries dan 50 gram)
- snuf peper en zout
- Optioneel: truffeltapenade of truffelolie

Dit recept is ingestuurd door :



Bereiding

1. Kook de spaghetti gaar en vang tijdens het afgieten een deel van het kookvocht op.
2. Snijd de paddenstoelen in plakjes.
3. Verhit een beetje olie of boter in een pan en bak de paddenstoelen een paar minuten tot ze iets geslonken zijn.
4. Schep ze uit de pan.
5. Snipper de ui en knoflook en fruit aan in dezelfde pan.
6. Doe de spinazie er bij laat slinken.
7. Schep de crème fraiche erbij en een scheut van het kookvocht van de pasta.
8. Breng de romige saus op smaak met peper en zout.
9. Schep de spaghetti door de saus.
10. Voeg als laatste de gebakken paddenstoelen toe en warm nog even mee. Serveer de pasta met wat Parmezaanse kaas

Tip

voeg een beetje truffeltapenade of truffelolie toe op het laatst en eventueel pijnboompitjes