

Ingrediënten voor 4 personen

250 gr champignons (girolles, cèpes, kastanjechampignons, 250 gr gorgonzola, 2 à 3 el light room, 1 el geroosterde pijnboompitten, olijfolie, sjalotten versnipperd, 1 lookteentje, zout en rood pepertje, peterselie

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## pasta met champignons en gorgonzola met pasta

Fantastisch

Hulpmiddelen

Braadpan

Bereidingswijze

Borstel de champignons af en snij ze in grove stukken. Hou er enkele over voor versiering (rauw : vooral eekhoortjesbrood en kastanjechampignons). Verwarm 2 el olijfolie in een pan en bak er de helft van de sjalottjes in samen met een deel van het fijngehakt rood pepertje (naar behoeven) en het teentje knoflook. Laat zeker niet aanbranden. Voeg de champignons toe wanneer de sjalottjes bijna bruin zijn. Laat circa 5 min. (niet te lang want de champignons moeten krokant blijven) bakken terwijl je constant omroert. Haal de champignons uit de pan en voeg er gehakte peterselie en zout bij. Bak opnieuw een deel van de sjalottjes zachtjes aan in een beetje olie en laat daarin de gorgonzola smelten. Voeg er eventueel een beetje lightroom aan toe. Laat zachtjes sudderen, maar niet uitkoken. Kook ondertussen de pasta (gekleurde farfalle) beetgaar en giet af. Voeg de gesmolten gorgonzola, de champignons en de geroosterde pijnboompitten bij de pasta. Bestrooi met gehakte peterselie en de in plakjes gesneden rauwe champignons. SMAKELIJK ETEN !!!!