

Ingrediënten voor 4 personen

300 gram Pasta. 2 Blikjes tonijn 1  
Ui 200 Gram champignons 150  
Gram magere spekblokjes 1  
Bekertje Boursin Cuisine  
(Knoflook & Fijne kruiden light) 1  
Eetlepel olijfolie 1 Eetlepel fijn  
gehakte peterselie Snufje  
peper/zout

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Mediterraan  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pasta met tonijn en boursin cuisine

Lekkere romige pasta met een boursin sausje met tonijn, spekjes, ui, champignons en peterselie. Lekker snel en gemakkelijk! Mijn derde zelfbedachte recept. Ontstaan uit enkele jaren hobby koken en variëren met andermans recepten.

### Hulpmiddelen

Braadpan, kookpan, spatel, lepel

### Vorbereiding

Champignons schoonmaken en in plakjes snijden. Ui in halve ringen snijden. Tonijn uit laten lekken.

### Bereidingswijze

1. Kook de pasta volgens gebruiksaanwijzing. 2. Verhit de olie in een braadpan en bak de spekjes hier in op matig vuur. 3. Voeg de gesneden champignons toe en bak deze kort mee. (2 Min) 4. Voeg de ui toe en bak deze ook nog even mee. (3 Min) 5. Voeg de uitgelekte tonijn toe en roer het door. (2 Min) 6. Roer nu de Boursin cuisine samen met de fijn gehakte peterselie door het gerecht en warm het door. 7. breng het geheel op smaak met peper en zout. 8. Meng de pasta met de saus en serveer het. 9. Naar wens met kaas bestrooien.

### Serveertips

Serveren met een frisse tomaten of komkommersalade.

