

Ingrediënten voor 4 personen

300 gram pasta (kies wat je het lekkerste vindt) Saus 20 gram roomboter 250 gram champignons, schoongemaakt in plakjes 5 sjalotjes, gepeld en gesnipperd 1 teentje knoflook, gepeld en gesnipperd 1 dunne prei, schoongemaakt in stukjes gesneden 1/2 kruidenbouillontablet 150 gram lekkere gekookte ham in reepjes 125 ml slagroom of kookroom zout, peper, 2 theelepels gedroogde oregano 2 theelepels citroensap

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Pasta met ham prei en champignons in roomsaus beetje ouderwets

Vroeger thuis aten we op zaterdag vaak heel eenvoudige macaroni met alleen gebakken uien, ham en geraspte kaas. Ik vond dat altijd heerlijk. Deze pasta lijkt er een beetje op, maar heeft wel wat meer toevoegingen.

Hulpmiddelen

Grote pan voor de pasta koekenpan voor de saus vergiet voor het uitlekken

Bereidingswijze

Pasta koken volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Pasta uitlekken in een vergiet. Boter smelten in de koekenpan. Sjalotjes en knoflook in boter fruiten tot glazig. Paddenstoelen en prei toevoegen aan het uienmengsel en plm. 5 minuten omscheppend bakken. Op smaak maken met peper, zout en oregano Slagroom en verkruidelde kruidenbouillontablet aan het paddenstoelenmengsel toevoegen. 3 minuten zachtjes laten koken. Ham toevoegen aan de saus. Proeven !! Pasta eventueel op smaak brengen met zout, peper, en citroensap Lekker met geraspte belegen kaas.

Serveertips

Lekker met een salade.