

Ingrediënten voor 4 personen

2 tenen knoflook 1 el olijfolie 250 g gesneden
kastanjechampignons 300 g
farfalle 450 g biologische
tuinerwten 250 ml Blue Band
kookroom 20 g bieslook 80 g
Parmezaanse kaas

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

Romige pasta met paddestoelen

Deze pasta met paddestoelen is lekker romig.. en vega!

Hulpmiddelen

Rasp

Bereidingswijze

Snijd de knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een hapjespan, voeg de champignons toe en bak 8 min. Voeg na 5 min. de knoflook toe en bak 3 min. mee. Kook intussen de pasta in 8 min. beetgaar. Voeg na 4 min. de tuinerwten toe en kook 4 min. mee. Schenk de kookroom bij de champignons en verwarm 3 min. mee. Snijd intussen de bieslook fijn. Schep twee derde van de bieslook door champignons. Breng op smaak. Giet de pasta met de tuinerwten af en verdeel over 4 borden. Schep er de champignonsaus over. Rasp de er de kaas over en garneer met de rest van de bieslook. Eet smakelijk!

Serveertips

Ook lekker met gebakken kip of uitgebakken spekjes, maar dan natuurlijk niet meer vegetarisch.