

Ingrediënten voor 4 personen

250 g champignons 2 el olijfolie
350 g geschoonde spruiten 50 g
ontbijtspek droog gezouten
(pakje à ca. 100 g) 2 tenen
knoflook 300 g farfalle 100 g
oude kaas (stuk) 200 ml
kookroom 20% vet

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



Farfalle met spruiten en spek

Een heerlijke farfalle met spruiten en ontbijtspek.

Hulpmiddelen

1 rasp

Bereidingswijze

1. Snijd de champignons in vieren. Verhit de olie in een hapjespan en bak de champignons in 15 min. gaar. Halveer intussen de spruiten. Snijd het spek in reepjes. Voeg de spruiten en het spek toe en bak 10 min. mee. Snijd de knoflook fijn en bak de laatste 3 min. mee. 2. Kook intussen de farfalle volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Rasp de kaas grof. 3. Schenk de room bij de spruiten en verwarm 1 min. Giet de farfalle af, voeg toe en schep door de spruiten. Voeg de kaas toe en laat al roerend smelten. Schep de pasta op 4 borden.