

Ingrediënten voor 10 personen

1 kg diverse paddenstoelen (b.v. boschampionns,shi-take, oesterzwammen,cantarel) 750 gram verse mosselen witte wijn 1/2 liter visfond tagliatelle koksroom 4 sjarlotjes, en verse kruiden

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Paddenstoelen A La Creme Met Mosselen En Tagliatelle

Vorbereiding

De paddenstoelen schoon borstelen en in stukjes snijden. sjarlotjes fijn snipperen en de kruiden fijn hakken mossen afkoken op gebruikelijke manier (vocht bewaren voor afmaken saus) uit de schelp halen een paar schelpen met mosselen apart houden voor garnering

Bereidingswijze

De sjarlotjes in een beetje olie aan fruiten met de gehakte kruiden en de paddenstoelen af blussen met witte wijn ,visfond en wat mosselvocht en de koksroom op smaak brengen met peper en zout en enetueel een visbouillon blokje dan de mosselen toevoegen de tagliatelle afkoken **OPMAAK** : op een bord wat tagliatelle doen met daarom heen de saus en mosselen en paddenstoelen afgarenren met mosselen in de schel en een takje basilicum