

Ingrediënten voor 2 personen

Pasta naar keuze. Pesto, kant en klaar of zelfgemaakt (olijfolie met basilicum en kruiden in blender). Champignons, naar keuze, lekker met allerlei soorten. Tip: probeer eens een mix van verschillende soorten champignons hierbij! 125 ml (Demi)Creme fraiche of slagroom of slankroom. Koffiemelk kan eventueel ook. 1 teentje knoflook, 1-2 uien. Peper en kruidenzout. Olijfolie.

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

Pesto Pasta met champignons

Lekker, snel en goed te variëren!

Vorbereiding

Zet de pasta op. Snijd knoflook en ui. Snijd de champignons, niet te klein!

Bereidingswijze

Bak in wat olijfolie het teentje knoflook in stukjes en 1-2 gesneden ui(en). Voeg wanneer uien goudbruin zijn, de gesneden champignons erbij en bak even door. Breng op smaak met peper en kruidenzout. Voeg een half potje pesto erbij, een kwart kopje water (pas op dat de saus niet te dun wordt, beetje bij beetje water toevoegen...). Laat even sudderen. Voeg als laatste de creme fraiche toe. Roer het geheel goed door, laat alles goed warm worden en voeg naar smaak peper en kruidenzout toe. Goet pasta af, en doe op een bord de saus op de pasta.

Serveertips

Geniet ervan met een lekker glaasje witte wijn en een stokbroodje en wat rauwkost! Ook lekker met spekjes, voor de vleeseters...