



OVERHEERLIJKE HERFSTPASTA MET PADDESTOELEN

NODIG (4 PERS):

400 gram paddestoelen en/
of champignons
50 gram pancetta in reepjes
(of spek)
1 gesnipperde rode ui
2 tenen knoflook geperst
1 dl rode wijn
250 ml kookroom
50 gram noten, zoals
walnoten, hazelnoten
(verse) Italiaanse kruiden,
zoals tijm, rozemarijn,
oregano en salie)
400 gram pasta, bijvoorbeeld
tagliatelle
olijfolie
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Maak de paddestoelen en/of champignons schoon met een borsteltje en snijd in plakjes. Doe in een hapjespan een scheut olie en bak de pancetta uit.
2. Kook ondertussen de pasta volgens de verpakking. Doe de gesnipperde ui bij de pancetta en achtereenvolgens, de geperste knoflook, gesneden paddestoelen en bak aan.
3. Doe blussen met rode wijn, voeg kookroom en de (fijngesneden verse) Italiaanse kruiden en noten erbij. Laat nog even inkoken. Giet de pasta af en meng met de paddestoelensaus. Garneer met verse kruiden. Serveer met een frisse salade en een lekkere glas rode wijn.

Voor de vegetarische variant laat je de pancetta weg.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU