



## PASTA MET TRUFFELSAUS EN PADDENSTOELEN

### NODIG (4 PERS)

- 500 gram ravioli met fungi vulling of een andere gevulde pasta naar keuze
- 2 el olijfolie
- ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 400 gram paddestoelen mix of champignons
- 2 el truffel tapanade
- 200 gram crème fraîche
- ± 200 gram Parmezaanse kaas
- zout en peper naar smaak

### DOEN

1. Fruit ui en knoflook in olijfolie. Voeg champignons en/of paddestoelen toe.
2. Kook ondertussen de pasta volgens de verpakking.
3. Roer de truffel tapanade en de crème fraîche door de saus. Schep de uitgelekte pasta door de saus.
4. Meng de geraspte Parmezaanse door pasta.

En nu smullen maar!!!!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)