



KOKEN MET EEN BUDGET

Pasta funghi

HOOFDGERECHT

🕒 10 + 15 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 175 g pasta naar keuze
- 🛒 ½ el olijfolie
- 🛒 ½ ui
- 🛒 1½ teen knoflook
- 🛒 200 g kastanjechampignons en/of paddenstoelen
- 🛒 ½ el Italiaanse kruiden
- 🛒 25 ml witte wijn
- 🛒 250 ml plantaardige kookroom
- 🛒 ½ tl Dijonmosterd
- 🛒 1½ el edel gistvlokken
- 🛒 verse peterselie
- 🛒 pijnboompitten



ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta volgens de bereidingswijze en zet daarna opzij tot gebruik.
2. Wil je dit recept helemaal glutenvrij maken? Kies dan voor glutenvrije pasta.
3. Zet een diepe pan op het vuur en verhit de olie.
4. Voeg de ui en knoflook toe en fruit 2-3 minuten, tot het glazig wordt.
5. Snijd de kastanjechampignons in dunne plakjes en doe ze in de pan.
6. Doe een scheutje water in de pan om aanbranden te voorkomen.
7. Bak de champignons 3-4 minuten, of tot ze wat zachter zijn.
8. Voeg de kruiden toe en bak kort mee.
9. Giet de witte wijn, de plantaardige kookroom, de edel gistvlokken en de Dijonmosterd in de pan.
10. Breng aan de kook.
11. Verlaag het vuur en laat het 5 minuten sudderen.
12. Breng de saus eventueel op smaak met extra peper en zout.
13. Voeg daarna de pasta toe aan de pan en schep het door de saus.
14. Serveer de pasta meteen en garneer met verse peterselie en pijnboompitten.

Bron: leukerecepten.nl