



KOKEN MET EEN BUDGET

Romige pasta met prei

HOOFDGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 400 g prei (gesneden)
- 🛒 250 g kastanjechampignons, in plakjes
- 🛒 100 gr vega speckjes
- 🛒 225 g tagliatelle pasta
- 🛒 125 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 🛒 1 teen knoflook
- 🛒 200 ml crème fraîche
- 🛒 peper en zout

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta beetgaar in water.
2. Vang een kopje kookvocht op tijdens het afgieten.
3. Bak ondertussen de speckjes in een pan.
4. Voeg vervolgens de champignons in plakjes toe en roerbak even mee.
5. Snijd eventueel de prei fijn en voeg de prei en fijngehakte knoflook toe en bak ook even mee.
6. Roer de crème fraîche erdoor en breng het mengsel op smaak met peper en zout.
7. Schep dan de gekookte pasta erdoor.
8. Voeg een paar eetlepels of klein scheutje van het kookvocht van de pasta toe om het gerecht smeuïg te maken.
9. Roer ongeveer de helft van de Parmezaanse kaas door de pasta met prei en laat smelten.
10. Serveer de tagliatelle met romige prei met de overgebleven Parmezaanse kaas.



Bron: leukerecepten.nl