



## KOKEN MET EEN BUDGET

### Tortellini schotel met preisaus

#### HOOFDGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 225 g prei (diepvries)
- 🛒 1 el olijfolie
- 🛒 125 g champignons (in plakjes)
- 🛒 1 t gedroogde Italiaanse kruiden
- 🛒 100 ml kookroom
- 🛒 250 g tortellini gevuld met kaas
- 🛒 50 g Parmezaanse kaas (in flinters)

**MATERIAAL:** wok of hapjespan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de prei à la crème op een lage stand.
2. Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan en bak hierin de champignons met de kruiden 2-3 minuten.
3. Schep de prei door de champignons en voeg de kookroom toe.
4. Houd even warm.
5. Kook de tortellini beetgaar.
6. Giet af en schep door de preisaus.
7. Breng op smaak met zout en peper en bestrooi met de kaassnippers.

**TIP:** Dit recept is ook lekker met doperwten. Gebruik dan maar 125 g prei en voeg 125 g diepvriesdoperwten toe.

**LET OP:** De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

**Bron:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

