



Penne met oesterzwam, ui en spekjes

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 uien
-  125 g oesterzwammen
-  1 el olijfolie
-  150 g gerookte spekreepjes
-  1 tl kristalsuiker
-  200 g penne
-  45 g rucola

ZO MAAK JE HET

1. Snipper de uien.
2. Scheur of snijd de oesterzwammen in reepjes.
3. Verhit in een koekenpan de olie.
4. Bak de spekreepjes in 4 minuten uit.
5. Voeg de ui toe en bak in 8-10 minuten lichtbruin en zacht.
6. Bestrooi met de suiker en bak nog 2 minuten.
7. Voeg de oesterzwammen toe en bak 3 minuten mee.
8. Kook intussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
9. Giet de pasta af.
10. Meng de pasta door het ui-spekmengsel.
11. Schep de rucola erdoor en breng op smaak met zout en peper.

BRON: boodschappen.nl

