



Spaghetti met kipgehakt, champignons en Parmezaanse kaas

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g spaghetti
-  2 el extra vergine olijfolie
-  2 tenen knoflook geperst
-  1 plakje bacon in stukjes
-  200 g kipgehakt
-  ¼ bosje tijm, blaadjes gerist
-  200 g kastanjechampignons in dunne plakjes
-  3 el witte wijn
-  50 g fijn geraspte Parmezaanse kaas
-  50 g fijn geraspte pecorino + extra om te strooien

ZO MAAK JE HET

1. Vul een steelpan voor driekwart met water, voeg wat zout toe en breng aan de kook op hoog vuur.
2. Voeg de pasta toe en kook hem 1 minuut korter dan aangegeven op de verpakking.
3. Giet af in een vergiet en vang daarbij 125 ml van het kookwater op.
4. Verhit in dezelfde pan de olie op matig vuur.
5. Voeg de knoflook en bacon toe en bak 3-4 minuten onder regelmatig omscheppen tot de knoflook glazig wordt.
6. Voeg het gehakt met de tijm toe en bak het op matig tot hoog vuur in ± 4 minuten rul, terwijl je het opbreekt met een pollepel.
7. Voeg de champignons toe en bak ze 6-8 minuten onder regelmatig omscheppen tot ze bijna gaar zijn en een beetje bruin kleuren.
8. Schenk de wijn erbij en breng aan de kook.
9. Voeg het opgevangen kookwater toe en breng aan de kook.
10. Draai het vuur laag, breng zo nodig op smaak met peper en zout.
11. Voeg de uitgelekte pasta toe en laat al omscheppende 1-2 minuten doorwarmen in de saus.
12. Bestrooi de pasta met peper, Parmezaanse kaas en pecorino.
13. Laat onder voortdurend omscheppen de kaas in 2-3 minuten smelten in de pastasaus.
14. Verdeel pasta over kommen.
15. Bestrooi met nog wat versgemalen zwarte peper en pecorino en serveer.



BRON: deliciousmagazine.nl