



Orecchiette met bimi en paddenstoelen

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g orecchiette of andere kleine pasta
-  2 el olijfolie
-  300 g bimi in stukjes
-  1½ teen knoflook fijn geraspt
-  ½ tl chilivlokken
-  8 g porcini* gedroogd, geweekt, uitgelekt en kleingesneden
-  ½ (bio)citroen, rasp en sap van
-  Parmezaanse kaas, geraspt, voor erbij

ZO MAAK JE HET

1. Kook de pasta in een pan met licht gezouten water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Giet af en vang daarbij 2 el van het kookvocht op.
3. Verhit intussen in een diepe koekenpan de olie op matig vuur.
4. Schep hierin de bimi ± 3 minuten om.
5. Voeg de knoflook, chilivlokken en porcini toe en bak ze nog 3-4 minuten, zodat de smaken goed mengen.
6. Voeg de pasta en het opgevangen kookvocht toe aan het bimimengsel, schep de citroenrasp en het citroensap erdoor, breng op smaak met zout en verdeel over diepe borden.
7. Serveer met de Parmezaanse kaas.

* Gedroogde porcini of eekhoorntjesbrood koop je bij ruim gesorteerde supermarkten en (Italiaanse) delicatessenzaken.

BRON: deliciousmagazine.nl

