



Penne met kaas en paddenstoelen

2 PERSONEN

 55 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  30 g boter
-  1½ teen knoflook, fijngesneden
-  ½ ui, fijngesneden
-  300 g gemengde paddenstoelen
-  2 el droge witte wijn
-  10 g gedroogd eekhoorntjesbrood, porcini, geweekt in 60 ml kokendheet water, fijngesneden
-  1 tl mild gerookte-paprikapoeder
-  1½ el tijmblaadjes + extra om mee te bestrooien
-  1 el worcestersaus
-  ½ el bloem
-  125 ml zure room
-  100 ml slagroom
-  100 g pittige cheddar of mozzarella, geraspt
-  150 g penne, beetgaar gekookt volgens de aanwijzingen op het pak, koud afgespoeld



MATERIAAL: ovenschaal van 750 ml

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Smelt de boter in een grote koekenpan op laag vuur.
3. Voeg de knoflook en ui toe en schep ze ± 6 minuten om.
4. Snijd de paddenstoelen fijn, maar houd een paar mooie exemplaren apart als garnering.
5. Voeg de fijngesneden paddenstoelen toe aan de pan.
6. Zet het vuur wat hoger en bak ze onder regelmatig omscheppen in ± 10 minuten bruin op matig vuur.
7. Voeg de wijn toe en laat ± 2 minuten inkoken.
8. Voeg de geweekte paddenstoelen met het weekwater toe.
9. Voeg het paprikapoeder, de tijm, worcestersaus en wat zout en peper toe.
10. Laat in ± 5 minuten inkoken.
11. Strooi de bloem erover, roer goed door en laat 1 minuut binden.
12. Meng de zure room erdoor, breng aan de kook en breng op smaak met zout en peper.
13. Voeg de slagroom, helft van de kaas en de gekookte pasta toe.
14. Schep in een ovenschaal en verdeel de rest van de kaas en de achtergehouden paddenstoelen erover.
15. Laat in de oven in 20-25 minuten goudbruin worden en serveer.

BRON: deliciousmagazine.nl