



Tortelloni met truffel-champignonsaus

met sperziebonen en citroen



ca. 25min



2 personen

Bij Marley Spoon zijn we dol op sauzen, en op de uiteenlopende manieren waarop je een lekkere saus in elkaar draait. Dit keer gebruik je een deel van de in boter gebakken champignons, truffelolie en kookwater van de tortelloni om een heerlijk romige champignonsaus in elkaar te draaien. Je serveert de saus met onze pesto-tortelloni, knapperige sperzieboontjes en de rest van de gebakken champignons. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 250g tortelloni met pestovulling^{1,3,7}
- 250g champignons
- 1 sjalotje
- 1 citroen
- 200g voorgesneden sperziebonen
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- 4el boter⁷
- peper en zout

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 682kcal, vet 38.0g, koolhydraten 68.0g, eiwit 19.6g



1. Champignons bakken

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **champignons** in plakjes. Verhit een grote koekenpan op laag vuur met 3el boter. Voeg de **champignons** toe als de boter is gesmolten en draai het vuur middelhoog. Bak in 6-8min gaar en goudbruin.



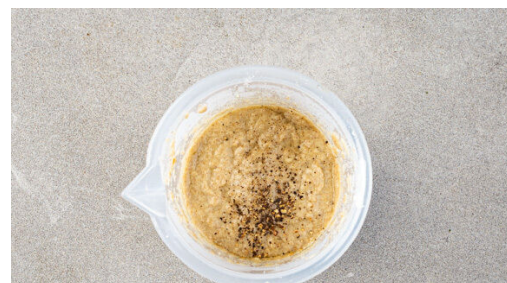
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep ca. **100ml pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer, pel en snijd het **sjalotje** in dunne reepjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Schep de **helft van de gebakken champignons** in een hoge (maat)beker en zet afgedekt opzij.



5. Saus pureren

Doe de **truffelolie** en **50ml pastawater** bij de **champignons** in de maatbeker en pureer glad. Voeg nog wat **pastawater** toe als je de **saus** te dik vindt. Breng op smaak met zout en peper.



3. Sperziebonen garen

Voeg de **sperziebonen**, de **sjalot**, **1el citroensap** en nog 1el boter toe aan de **champignons in de pan** en bak het geheel 5-6min, tot de **bonen** beetgaar zijn. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Afmaken & serveren

Doe de **pasta** terug in de kookpan en voeg de **groenten** en de **saus** toe. Schep alles door elkaar en verdeel de **pasta** over de borden. Bestrooi met de **citroenrasp**.