

DINNERLY



Spaghetti en romige champignons met frisse citroen en peterselie



ca. 25min



2 personen

Bij Dinnerly geloven we dat koken makkelijk, leuk, lekker én verrassend kan zijn. Een recept als dit bewijst weer hoe waar dat is: een fijne pasta in romige saus met champignons en geraspte kaas klinkt al goed. Maar het gerecht krijgt een extra bijzondere dimensie met de peterselie, de citroen en het sjalotje. Het staat in een handomdraai op tafel en is echt genieten – wat een feest.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g spaghetti ¹
- 250g champignons
- 1 rode ui
- 10g verse peterselie
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- 2 middelgrote kookpannen
- keukenrasp
- citruspers
- maatbeker
- vergiet

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

KOOKTIP

De resterende citroenhelft kan worden gebruikt voor limonade, salades of meer heerlijke spaghetti.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 894kcal, vet 40.9g, koolhydraten 107.0g, eiwit 25.9g



1. Champignons bakken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schrob evt. de **champignons** en snij ze in dunne plakjes. Verhit een tweede middelgrote kookpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Voeg de **champignons** toe en laat ca. 3min bakken zonder te roeren, tot de randjes knapperig worden.



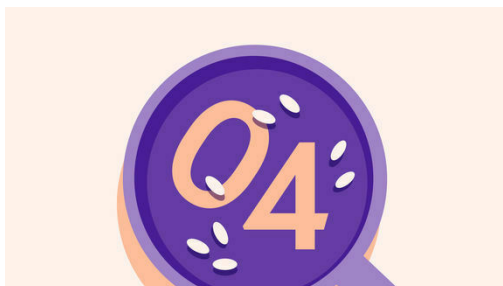
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Draai de **champignons** om en roerbak 3-5min tot ze bruin en glazig worden.



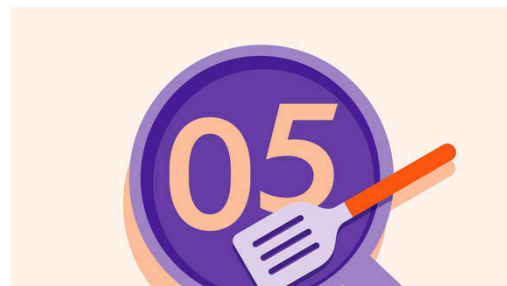
3. Sjalotje fruiten

Pel de **ui** en snipper fijn. Kruid de **champignons** met een snuf zout en zet het vuur lager. Voeg de **ui** toe en fruit ca. 2min mee. Hak de **peterselie mét steeltjes** fijn.



4. Saus maken

Schep 50ml **kookwater** uit de pan en hou apart. Laat de **pasta** uitlekken in een vergiet. Schep dan de **pasta**, $\frac{2}{3}$ e van de **room** en het **kookwater** door de pan met **champignons**. Zet het vuur iets hoger en laat de pan al roerend ca. 3min koken, tot de **saus** wat indikt.



5. Pasta op smaak brengen

Rasp de **citroen** en pers 1 **helft** uit. Rasp de **kaas** fijn. Haal de pan van het vuur en roer de **citroenrasp**, 2el **sap**, de **peterselie**, $\frac{3}{4}$ van de **kaas** en 1el boter door de **pasta**. Kruid met wat peper, proef en voeg naar smaak meer peper en evt. zout toe. Verdeel het **gerecht** over de borden en bestrooi met de **rest van de kaas**.



6. Een slimme citrustruc

Als je geen citruspers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in één helft van de vrucht, draai de vork de ene kant op en de vrucht de andere – zo "wring" je het meeste sap eruit.