



Paddenstoelenpasta à la crème

met prei en mosterd



20-30min



2 personen

Onze chef had op een koude dag zin in ultiem comfort en bedacht een recept voor romige pasta, verrijkt met de smaken van de herfst. Daar kwamen deze flinke borden uit voort: gevuld met paddenstoelen en een flinke schep zure room. Niet zo Italiaans, maar wel heel lekker. De mosterd die je door de saus roert geeft een kick waar je blij van wordt.

Wat je van ons krijgt

- 10
- 7
- 9
- 7
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 715kcal, vet 21.6g, koolhydraten 97.5g, eiwit 27.3g



1. Prei snijden

Breng voor de **pasta** water in een waterkoker aan de kook. Halveer de **prei**, verwijder de stronk en snijd in 0,5cm brede halve ringen. Was de **prei** in een vergiet onder de koude kraan en laat uitlekken.



2. Smaakmakers snijden

Boen de **kastanjechampignons** schoon en snijd ze in vieren. Ris de **tijmblaadjes** van de steeltjes en gooi steeltjes weg.



3. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water in een middelgrote kookpan, voeg de **casarecce** toe en breng opnieuw aan de kook. Kook de **pasta** in 8-10min gaar. Vang tijdens het afgieten **150ml pastawater** op.



4. Groenten bakken

Verhit intussen 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **prei** in 3min zacht. Doe de **champignons** erbij en bak 3-4min totdat ze hun water beginnen te verliezen. Voeg vervolgens **3/4 van de tijm** toe. Giet er **100ml pastawater** bij en verkruiemel de **helft van het bouillonblokje** erboven en roer tot deze is opgelost.



5. Saus maken

Rasp de **citroenschil** fijn, halveer de **citroen** en pers **een helft** uit. Voeg **1tl citroenrasp** met de **mosterd** en **1/2e van de zure room** aan de champignonpan toe. Roer totdat de **zure room** is gesmolten en breng de **sous** op smaak met **1-2el citroensap** en peper. Voeg evt. meer **zure room** toe of gebruik voor een ander recept.



6. Pasta mengen

Roer de gekookte **pasta** met de **bulls blood sla** door de **champignonsaus** en voeg evt. extra **pastawater** toe totdat de **sous** de gewenste dikte heeft. Schep de **pasta** op en rasp de **kaas** erboven fijn. Bestrooi met de **rest van de tijm**. Snijd de **2e citroenhelft** in parten en serveer erbij.