



Romige kaaspasta met champignons en knoflook



ca. 25min



2 personen

Soms heb je niet veel nodig om gelukkig te zijn - een groot bord kaaspasta volstaat en alles in de wereld lijkt in orde, althans voor even. Vandaag kun je dit gevoel snel en makkelijk thuis aan tafel oproepen, want we sturen je alles wat je nodig hebt voor de ultieme feelgood-maaltijd: heerlijke pasta, sappige champignons, een beetje knoflook en natuurlijk lekker veel kaas. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ¹
- 250g champignons
- 2 tenen knoflook
- 100g jonge geraspte kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 150ml melk ⁷
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 684kcal, vet 26.1g, koolhydraten 85.2g, eiwit 28.6g

1

1. Groente voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn.

4

4. Knoflook meebakken

Zet het vuur lager, voeg de **knoflook** toe en bak 1-2min mee.

2

2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.

5

5. Saus maken

Voeg de **pasta** toe aan de **champignonpan** met 150ml melk, **2-3el pastawater** en ½tl zout. Roer de **kaas** erdoor en laat het smelten tot er een romige **saus** ontstaat.

3

3. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **champignons** 2-3min.

6

6. Afmaken en serveren

Breng de **kaaspasta** goed op smaak met peper en serveer.