

DINNERLY



Luxe kaaspasta met truffelolie met champignons en prei



ca. 25min



2 personen

Er zijn gerechten die gewoon altijd lekker zijn. En pasta is daar zeker een van, al helemaal als je 'm combineert met een romige saus met cheddar. Wij serveren deze favoriet vandaag met champignons, aromatische preireepjes en fijne truffelolie. Da's nog eens luxe!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische penne ¹
- 250g champignons
- 1 prei
- 75g geraspte cheddar ²
- 1 flesje truffelolie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 250ml melk ²
- 3el boter ²
- 2el bloem ¹
- peper en zout

KOOKGEREI

- 2 middelgrote kookpannen
- maatbeker
- vergiet
- garde

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 872kcal, vet 40.4g, koolhydraten 95.0g, eiwit 31.6g



1. Groente snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Borstel evt. de **champignons** en snij ze doormidden (de grotere in vieren). Halveer de **prei** in de lengte en snij 'm overdwars in dunne reepjes.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Giet af en laat uitlekken.



3. Groente bakken

Verhit een tweede middelgrote kookpan met 1el boter op medium tot hoog vuur. Voeg de **champignons**, de **prei** en een flinke snuf zout toe en bak 6-8min, tot de **champignons** glanzen en zacht zijn. Schep de **groente** uit de pan en zet opzij – veeg de pan niet schoon.



4. Saus maken

Smelt 2el boter in de kookpan op middelhoog vuur. Bestuif de pan met 2el bloem en bak al roerend in ca. 2min goudbruin. Giet er 250ml melk bij, breng aan de kook en laat ca. 2min borrelen, tot de **saus** indikt. Blijf goed roeren. **Tip:** gebruik een garde zodat de saus mooi glad wordt.



5. Afmaken en serveren

Voeg al roerend de **kaas** toe en laat 'm in de **saus** smelten. Schep de **pasta**, **champignons** en **prei** erdoor tot alles met de **saus** bedekt is. Kruid met een snuf peper en zout en verdeel de **pasta** over de borden. Bedruppel naar smaak met de **truffelolie** en serveer – begin met een beetje, proef en voeg evt. meer toe.



6. Krokante topping

Producten als paneermeel worden vaak in grote verpakkingen verkocht. De kans is dus groot dat je er achter in je kast nog een doosje van hebt staan. Vandaag kun je het goed gebruiken: strooi een handjevol paneermeel in een pan met een beetje boter en bak tot het goudbruin is. Zo heb je heel gemakkelijk een knapperige topping gemaakt!