



Champignon-porcini pasta

met rucolasalade met kaas



20-30min



2 personen

Welkom in pasta heaven! Vandaag zet je een heerlijke romige spaghetti op tafel met verse champignons en gedroogde porcini in een crème fraîche-saus. Erbij een rucolasalade met citroendressing en geraspte kaas. Simpelweg genieten!

Wat je van ons krijgt

- 250g spaghetti ¹
- 250g champignons
- 1 rode ui
- 10g verse peterselie
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 citroen
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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 928kcal, vet 42.9g, koolhydraten 112.6g, eiwit 24.9g



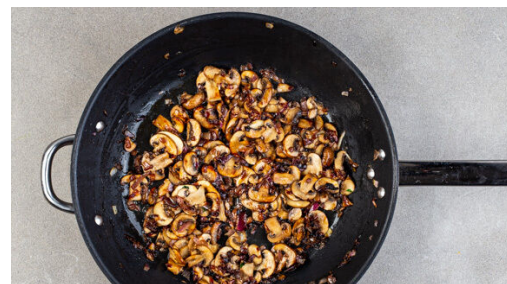
1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in plakjes. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken. Doe de **pasta** terug in de pan en houd afgedekt warm.



2. Champignons bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **champignons** en de **ui** ca. 3min scherp aan. Schep zo min mogelijk om, dan kunnen de **champignons** mooi bruinen.



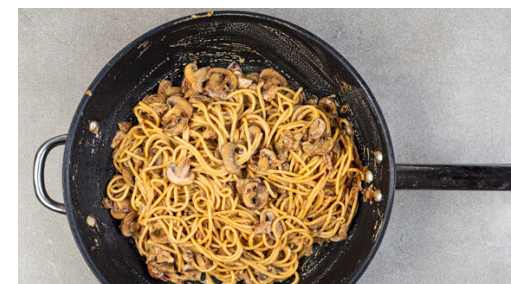
5. Salade maken

Rasp de **kaas** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, **1el citroensap**, **1tl citroenrasp** en een snuf zout en peper. Hussel de **rucola** en de **kaas** om met de **dressing**.



3. Saus maken

Blus de **champignons** af met 100ml water en voeg de **crème fraîche**, de **porcini** en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Leg een deksel op de pan en laat de **saus** 2-3min sudderen op laag vuur. Breng op smaak met zout en peper en evt. meer **bouillonpoeder**.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta** toe aan de **saus** en meng goed, voeg evt. wat **kookwater** toe. Bestrooi de **pasta** met de **peterselie** en serveer met de **rucolasalade**.