

# DINNERLY



## Casarecce met kaassaus en 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. Dat is nog eens luxe!



### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g casarecce <sup>1</sup>
- 250g champignons
- 1 prei
- 250ml volle melk <sup>7</sup>
- 50g geraspte cheddar <sup>7</sup>
- 1 flesje truffelolie

### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el boter <sup>7</sup>
- 2el bloem <sup>1</sup>
- peper en zout

### KOOKGEREI

- 2 middelgrote kookpannen
- vergiet
- garde

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

### KOOKTIP

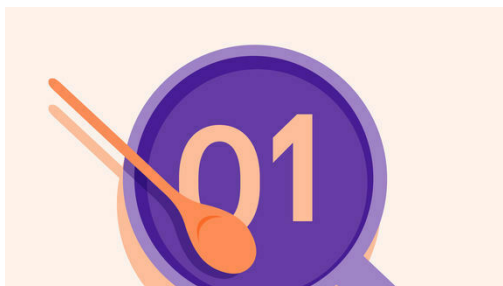
Schep een kopje kookwater uit de pan met pasta om de saus later evt. mee te verdunnen.

### ALLERGENEN

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

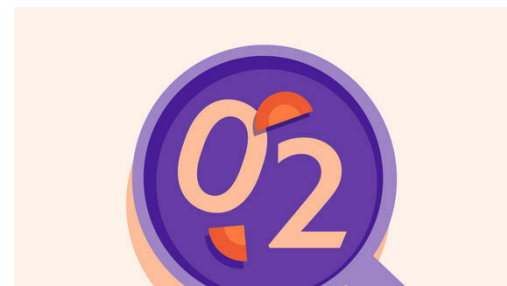
### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 894kcal, vet 34.3g, koolhydraten 115.8g, eiwit 30.4g



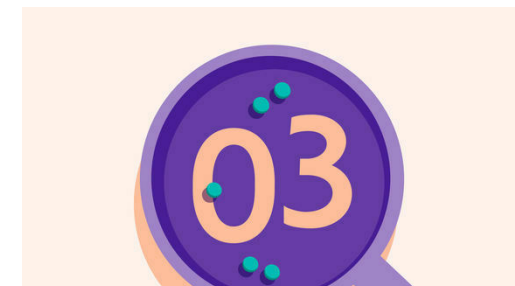
#### 1. Groenten snijden

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. Was de **bladeren** grondig, laat ze even uitlekken en snij ze overdwers in dunne reepjes.



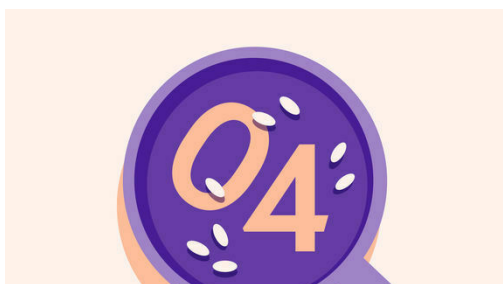
#### 2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Giet af en laat uitlekken.



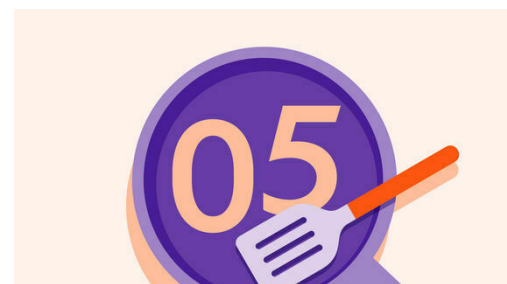
#### 3. Groenten bakken

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. Haal de **groenten** uit de pan en zet opzij.



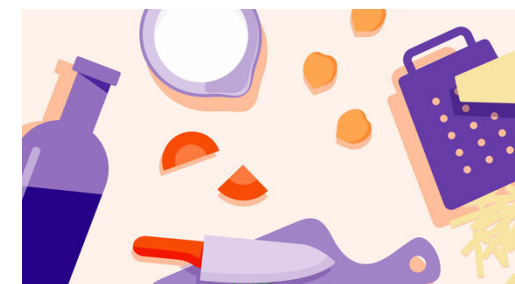
#### 4. Saus koken

Verhit de gebruikte kookpan met 2el boter op middelhoog vuur. Voeg 2el bloem toe en bak al roerend in ca. 2min goudbruin. Giet de **melk** erbij en laat nog ca. 2min zachtjes koken, tot de **saus** indikt. Blijf goed roeren. **Tip:** Gebruik een garde zodat de saus mooi glad wordt.



#### 5. Afmaken en serveren

Voeg de **kaas** al roerend toe en laat 'm in de **saus** smelten. Schep de **pasta**, **champignons** en **prei** erdoor tot alles met de **saus** bedekt is. Breng op smaak met peper en zout en garneer de **pasta** met de **truffelolie**.



#### 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!