



Volkoren pasta met champignon-porcinisaus

met rucolasalade met kaas



20-30min



2 personen

Welkom in de pastahemel! Vandaag zet je een heerlijke romige volkoren spaghetti op tafel met verse champignons en gedroogde porcini in een crème fraîche-saus. Erbij een rucolasalade met citroendressing en geraspte kaas. Genieten!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische volkoren spaghetti ²
- 250g kastanjechampignons
- 1 rode ui
- 10g verse peterselie
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 1 onbehandelde citroen
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- citrusspers
- vergiet

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

Allergenen

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 838kcal, vet 43.9g, koolhydraten 85.8g, eiwit 23.7g



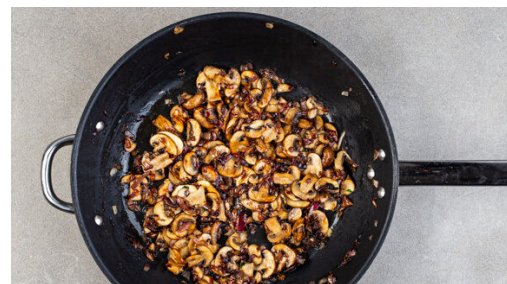
1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Borstel evt. de **champignons** en snijd ze in plakjes. Pel de **ui** en snipper 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 en zet opzij. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. 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.



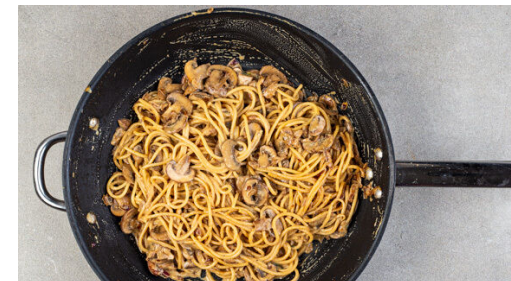
5. Salade maken

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 peper en zout. 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. Kruid met een snuf peper en zout, proef en voeg evt. nog wat **bouillonpoeder** toe.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta** toe aan de **saus** en meng goed. Voeg evt. kleine scheutjes **kookwater** toe totdat alle **pasta** met de **saus** bedekt is. Verdeel het gerecht over de borden, bestrooi met de **peterselie** en serveer met de **rucolasalade**.