

DINNERLY



Citroenspaghetti met romige champignons

met sjalot en peterselie



ca. 25min



2 personen

Bij Dinnerly geloven we dat koken makkelijk, leuk, lekker én verrassend kan zijn. Een recept als dit bewijst weer hoe waar dat is: een fijne pasta in romige saus met champignons en geraspte kaas klinkt al goed. Maar het gerecht krijgt een extra bijzondere dimensie met de peterselie, de citroen en het sjalotje. Het staat in een handomdraai op tafel en is echt genieten – wat een feest.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische spaghetti ²
- 250g kastanjechampignons
- 1 sjalotje
- 10g verse peterselie
- 200ml kookroom ³
- 1 onbehandelde citroen
- 2 blokjes harde kaas ^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter ³
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- 2 middelgrote kookpannen
- keukenrasp
- citruspers
- maatbeker
- vergiet

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

KOOKTIP

De resterende citroenhelft kan worden gebruikt voor limonade, salades of meer heerlijke spaghetti.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 821kcal, vet 41.5g, koolhydraten 88.3g, eiwit 25.4g



1. Champignons bakken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Borstel evt. de **champignons** en snij ze in dunne plakjes. Verhit een tweede middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** ca. 3min zonder te roeren, tot de randjes knapperig worden.



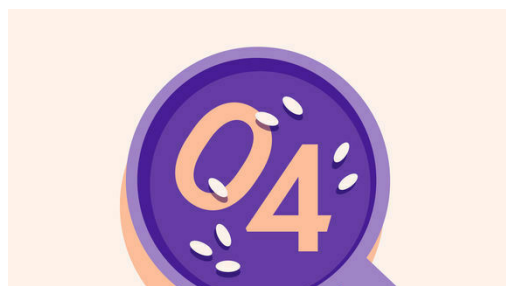
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Wentel de **champignons** om en laat nog 3-5min verder garen, tot ze bruin zijn en glanzen, schep daarbij regelmatig om.



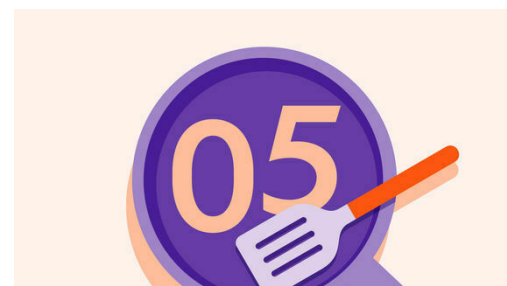
3. Sjalotje fruiten

Pel de **sjalot** en snipper fijn. Kruid de **champignons** met een snuf zout en zet het vuur lager. Voeg de **sjalot** toe en bak in ca. 2min glazig. Hak de **peterselie mét steeltjes** fijn.



4. Saus maken

Schep 50ml **kookwater** uit de pan en hou apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. Roer de **pasta**, $\frac{2}{3}$ e van de **room** en het **kookwater** door de pan met **champignons**. Zet het vuur iets hoger en laat het **geheel** al roerend ca. 3min koken, tot de **saus** indikt.



5. Pasta op smaak brengen

Rasp de **citroen** en pers 1 **helft** uit. Rasp de **kaas** fijn. Neem de pan van het vuur en roer de **citroenrasp**, 2el **sap**, de **peterselie**, $\frac{3}{4}$ van de **kaas** en 1el boter door de **pasta**. Kruid met wat peper, proef en breng evt. verder op smaak met zout. Verdeel het **gerecht** over borden, bestrooi met de **rest van de kaas** en serveer.



6. Een slimme citrustruc

Als je geen citruspers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in één helft van de vrucht, draai de vork de ene kant op en de vrucht de andere – zo "wring" je het meeste sap eruit.