



PASTA MET TRUFFEL EN BOSCHAMPIGNONS

@food.inmotion

INGREDIËNTEN (VOOR 4 PERSONEN):

- 12 pastaschelpen
- 1 eetlepel olijfolie
- 1/2 rode ui
- 200 gram boschamignons, mengeling
- 75 gram Philadelphia truffel + een beetje extra
- Scheutje halfvolle melk
- Verse oregano en tijm
- Peterselie

Ingrediënten zijn voor een voorgerecht. Het recept kan ook als hoofdgerecht als je de hoeveelheden verhoogt.

BEREIDINGSTIJD

- Voorbereidingstijd: 5 minuten
- Totale bereidingstijd: 20 minuten

BEREIDINGSWIJZE

- 01** Zet een pot met water op het vuur en breng aan de kook. Voeg de pastaschelpen toe en kook in 10 - 12 minuten gaar.
- 02** Schil de ui en snij fijn. Verhit de olie en fruit de ui aan in een pan.

Maak de champignons met een borsteltje schoon en snij indien nodig in kleinere stukken. Voeg samen met de verse oregano, tijm, peper en zout toe aan de ui en bak gaar.
- 03**
- 04** Giet de pasta af en dresseer het bord.

Begin met een beetje van de truffelsaus. Verdeel per persoon 3 pastaschelpen op het bord en vul elke schelp met een beetje extra truffelkaas. Verdeel de champignons over het bord en werk af met peterselie.
- 05**