

Pasta met champignons

Ingredienten

180g pasta

250g kastanjechampignons

200ml groentebouillon

100g ricotta

10g boter

2 eetlepels olijfolie

Een half bosje verse peterselie

Verse peper

Zeezout

Bereidingswijze

Hak 200 gram van de champignons in zo klein mogelijke stukjes. De champignons veranderen hierdoor echt in hele kleine stukjes die vervolgens niet meer zijn terug te vinden in de saus. De andere 50 gram champignons snij je afhankelijk van de grootte in 2 of 4 stukken. Verwarm de bouillon. Tot slot snij je ook de peterselie alvast helemaal fijn.

Zet een grote pan met water op het vuur en bereid hierin de pasta. De bereidingstijd van het recept komt overeen met de kooktijd van de pasta. Zet tegelijk 2 koekenpannen op het vuur en verwarm hierin de boter met olijfolie. Begin in de ene pan met de in stukjes gehakte champignons en in de ander pan de grotere stukken champignon. Bestrooi de champignons in beide van pannen met peper en zeezout.

Na ongeveer 2 minuten voeg je in de pan met de fijne stukjes champignon de ricotta toe. Roer de ricotta door de champignons heen, zodat de champignons gelijkmatig over de ricotta zijn verdeeld. Zodra dit het geval is, schenk je beetje bij beetje de bouillon bij de saus. Iedere keer dat je de bouillon bij de saus giet roer je deze door het gerecht. Uiteindelijk ontstaat er een mooie gladde saus, dit is het moment om ook de peterselie toe te voegen. De champignons in de andere pan hebben als het goed is op dit moment een mooie bruine kleur en een lekkere bite. Zorg ervoor dat je de champignons niet te ver door bakt, anders worden deze slap...

Qua timing zou het nu zo moeten zijn, dat de pasta, de saus en de gebakken champignons tegelijk klaar zijn. Giet de pasta af en doe deze terug in de pan. Doe de saus bij de pasta en roer deze er gelijk doorheen om te voorkomen dat de saus gaat plakken. Serveer de pasta op diepe borden en garneer het gerecht met de gebakken champignons en een klein beetje peterselie.

Bijzonderheden

Bereiding: 20 minuten

Hoeveelheid: pasta recept voor 2 personen

Geniet van dit lekkere recept voor pasta met champignons!

Buon appetito