



Hoofdgerechten

Champignon-carbonara met oesterzwammen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

80 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 bosje peterselie (fijnggehakt)
700 gram oesterzwammen
4 lookteentjes (geperst)
2 sjalotten (gesnipperd)
400 gram spirelli
4 eierdooiers
1 ei
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Scheur de grote oesterzwammen in kleinere stukken. Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Klop het ei met de eidooiers en de Parmezaanse kaas los. Kruid flink met peper.

Bak de champignons in hete olijfolie goudbruin. Zorg ervoor dat al het vocht verdampt is. Voeg de look en de sjalotten toe en kruid met zout. Roerbak 2 minuten. Giet de pasta af en bewaar 200 ml van het kookvocht. Schep de pasta, samen met de helft van het kookvocht onder de champignons. Zet het vuur uit en laat een minuutje afkoelen.

Giet het resterende kookvocht bij de eieren en klop los. Giet dit mengsel langzaam en al roerend onder de pasta. Meng er de peterselie onder en kruid eventueel bij met peper en zout. Bestrooi met extra parmezaanse kaas.

