



Hoofdgerechten

Warme pastasalade met oesterzwammen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram rigatoni (of andere grote pasta)
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
2 eetlepels pijnboompitten (geroosterde)
350 gram gekookte ham (in blokjes)
500 gram oesterzwammen
1 sjalot (gesnipperd)
350 gram spinazie
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
2 lookteentjes (geperst)
2 eetlepels citroensap
4 eetlepels mascarpone
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Bak de sjalot met de look en tijm in olijfolie glazig. Scheur er de oesterzwammen bij en roerbak ze goudbruin.

Voeg de hamblokjes toe en laat mee opwarmen. Roer er de mascarpone onder en breng op smaak met het citroensap, peper en zout.

Giet de pasta af en bewaar een kopje van het kookvocht. Schep de pasta onder de oesterzwammen en giet er een scheutje van het kookvocht bij. Roer de spinazie onder de warme pasta en laat wat slinken. Schep alles op een grote schaal en bestrooi met de Parmezaanse kaas en de pijnboompitten.

Tip:

Rooster de pitten voor nog meer smaak.

