



Hoofdgerechten

Orecchiette met champignons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram orecchiette
200 gram bospaddenstoelen (mix)
100 gram kippenbouillon
200 gram mascarpone
40 gram pecorino
20 gram room
handvol spinazie
1 lookteentje
1 eetlepel peterselie (platte, fijngesneden)
2 eetlepels bieslook (fijngesneden)
1 eetlepel dragon (fijngesneden)
1 eetlepel peterselie (gehakt)
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta al dente en spoel hem af met koud water.

Bak de champignons aan in olijfolie en snij ondertussen wat look fijn. Voeg halverwege de baktijd de look bij de champignons. Laat even goed doorbakken en blus met de kippenbouillon en een scheutje room. Maak er een homogeen geheel van.

Maak ondertussen de kruidenkaas door mascarpone te mengen met fijngesneden bieslook, peterselie en dragon. Kruid een beetje bij met peper en zout en rasp 1 teentje knoflook, dat je ook aan de mascarpone toevoegt.

Warm de champignonsaus opnieuw op en doe de pasta erbij zodat de pasta de saus volledig opneemt. Meng er een beetje fijngesneden platte peterselie en wat spinazie onder. Warm goed door totdat de spinazie is gesmolten.

Werk de pasta helemaal op het einde af met geraspte of gemalen pecorino. Dresseer de pasta in het bord en lepel de kruidenkaas over de pasta.

Tip:

Champignons mag je nooit met water wassen! Gebruik een borsteltje om de aarde ervan af te vegen.

