



Hoofdgerechten

Tagliatelle met paddenstoelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

50 gram parmezaanse kaas (vers geraspt)
2 theelepels dragon (fijngesneden)
2 theelepels peterselie (fijngesneden)
1/2 lookteentje (fijngehakt)
600 gram champignons
3 eetlepels citroensap
500 gram tagliatelle
2 uien (fijngehakt)
1 eetlepel boter
150 gram room
peper
zout

Bereidingswijze

Kuis de paddenstoelen en snij de grote exemplaren in plakjes. Kook de tagliatelle beetgaar in zoutwater. Fruit intussen de ui en knoflook 2-3 minuten in de boter. Voeg dan de paddenstoelen toe. Bak ze tot ze vocht binnen af te geven.

Breng ze op smaak met peper, zout en citroensap en voeg de room, de dragon, de peterselie en de Parmezaan toe. Even laten opkoken en dan de uitgelekte tagliatelle er onder mengen. Breng verder op smaak met peper en zout.

Tip: Je kunt in plaats van gemengde paddenstoelen ook enkel champignons gebruiken.

