



Hoofdgerechten

## **Pasta met champignons en Parma-ham**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

handvol parmezaanse kaas  
300 gram champignons  
1 1/4 deciliter witte wijn  
snuifje cayennepeper  
1 eetlepel peterselie  
6 plakjes parmaham  
300 gram spaghetti  
3 eetlepels olijfolie  
3 lookteentjes

### **Bereidingswijze**

Snij de ham in reepjes. Stoof de champignons aan in de olijfolie, samen met de look en cayennepeper. Na 5 minuten blussen met de witte wijn. Laat de wijn helemaal verdampen.

Kook intussen de pasta beetgaar in zoutwater. Giet hem af en meng er de champignons, de peterselie, de ham en 1 eetlepel geraspte Parmezaan onder.

Voor het opdienen afwerken met geschaafde Parmezaan.

