



Hoofdgerechten

Rigatoni met parmaham en champignons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram rigatoni
2 sjalotten (gesnipperd)
1 lookteentje (gesnipperd)
200 gram parmaham (in reepjes)
150 gram champignons (in schijfjes)
50 gram rucola
1 bosje waterkers
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water.

Verhit ondertussen een scheutje olijfolie in een koekenpan en stoof de sjalotten en look aan. Voeg de parmaham en champignons toe en laat even meestoven. Kruid met peper en een beetje zout.

Giet de pasta af en schep 2 el van het kookvocht in de pan. Verdeel de pasta met de parmaham en champignons over de borden, strooi er de rucola en waterkers over en werk af met de parmezaanse kaas. Geef er nog een draai van de pepermolen over en serveer meteen.

