MAISON PRIMAGO

PADDENSTOELENSAUS

Ingrediënten voor 2 personen

- 1 el olijfolie of truffelolie
- 1 rode ui of sjalotje gesnipperd
- 1 teentje geraspte knoflook
- 200 gram paddenstoelenmix
- 1 pak Triangoloni met eekhoorntjesbrood à 250 gram (Aldi - best getest in 2020)
- 1 dl. koffieroom
- 1 courgette
- 2 lente ui
- verse of gedroogde bieslook, tijm, oregano
- Aromat of zout naar smaak
- versgemalen peper
- 1 el truffeltapenade of wat vers geraspte truffel

Wil je toch liever een gerecht met vlees? Bak dan 150 gram kipfilet en voeg dit toe aan deze paddenstoelensaus.

Bereiding:

Stap 1

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in stukken.
Courgette en lente ui wassen en klein snijden.
Ui en teentje knoflook in 1 eetlepel truffelolie fruiten.
Was de kruiden en snijd het fijn.
(houd wat bieslook achter voor de garnering)

Stap 2

Voeg de courgette en lente ui toe.
Even bakken en voeg daarna de paddenstoelenmix toe en bak het 5 minuten rondom.

Stap 3

Haal de pan van het vuur en voeg dan de truffel/tapenade, de koffieroom en kruiden toe. Op smaak brengen met peper en zout.

Stap 4

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing en giet het af.
Verwarm de paddenstoelensaus nog even en direct opdienen.
Garneer met gesnipperde bieslook.