

RECEPT MET  
INGREDIËNTEN  
UIT ONZE  
WINKELS

# ROMIGE BOSPADDE- STOELEN PASTA

MET PARMEZAANSE KAAS

## INGREDIËNTEN

- BOSPADDENSTOELENMIX  
VAN HET SEIZOEN
- LOOK
- AJUIN
- ROOM
- GROENTEBOUILLON
- PASTA
- PETERSELIE
- PARMEZAANSE KAAS

- 1** Snipper een ajuin en 2 teentjes knoflook fijn.
- 2** Plet zacht de 2 teentjes look met schil zodat de schil gebroken is.
- 3** Voeg olijfolie toe aan een pan.
- 4** Fruit de ajuin en de twee teentjes look met schil tot de ajuin wat zachter wordt. Haal dan de 2 teentjes look met schil uit de pan.
- 5** Voeg de bospaddenstoelen mix toe (ongeveer 100-150 gram per persoon).
- 6** Bak tot de bospaddenstoelen een mooie kleur beginnen krijgen.
- 7** Voeg de fijngehakte look toe en bak deze nog 1-2 minuten mee.
- 8** Voeg volle room toe (ongeveer 125ml per persoon) en eventueel een klein beetje groentebouillon (50ml per persoon) . Laat enkele minuten inkoken tot de saus begint te dikken.
- 9** Rasp wat parmezaanse kaas over de saus.
- 10** Breng op smaak met peper en zout. Laat zachtjes pruttelen.
- 11** Kook de pasta in gezouten water.
- 12** Mix de pasta onder de saus.  
(je kan eventueel wat pastawater toevoegen om je saus nog wat te dikken).
- 13** Bestrooi met parmezaanse kaas en verse peterselie bij het serveren.

**HET  
SEI  
ZOEN**

ALLES WAT NU  
LEKKER IS

Smakelijk!