ZUSS&SAP
100% natuurlijk

Pasta champignonroomsaus

Diner



Pasta champignonroomsaus

Verse krulpasta met Champignonroomsaus. Een heerlijk gerecht die eigenlijk iedereen wel lust. Ook nog eens heel makkelijk om te maken. Je hebt deze maaltijd in een handomdraai op tafel.

Kijk eerst of je alles zelf kunt maken! Sausjes uit een zakje of pakje zijn altijd minder gezond dan verse producten. En hoe moeilijk is het nou eigenlijk? Wanneer je hier meer tijd en liefde aan besteedt, zal je echt het vershil proeven! Geloof ons maar. Door het gewoon te doen zal je zien hoe makkelijk het is. Bloem met bouillon is een hele goede basis voor heel veel sauzen! Zo ook voor deze.

Tip!

Bekijk ook eens ons recept ‘spaghetti‘. Een heerlijk pasta recept met tomaten saus!

Succes met het maken van de tagliatelle met Champignonroomsaus. Eet smakelijk!

ingrediënten

Voor 2 personen

250 gram champignons

1 klein uitje

1 teentje knoflook

250 ml bouillon

1 eetlepel bloem

100 gram julienne spekjes

peper

zout

paprika poeder

half pak krulpasta

bereidingswijze

1. Maak de champignons schoon, snij ze in plakjes en snij de ui in kleine blokjes. Kook de pasta zoals op de verpakking staat aangegeven.

2. Zet een pan op het vuur en fruit daarin met wat olie de knoflook en het fijngesneden uitje totdat ze glazig zijn. Voeg de bloem toe en bak even kort mee. Doe de bouillon er bij en kook de saus totdat je de gewenste dikte hebt gevonden. Voeg daarna de peper, zout en paprikapoeder naar smaak toe.

3. Bak de champignons en spekjes om de beurt in een koekenpan en voeg ze toe aan de roomsaus. Haal de pasta van het vuur, spoel het af met lauw water en laat het uitlekken.

4. Doe de pasta in een diep bord en voeg daarna de champignonsaus toe. Je kunt eventueel nog een handje fijngehakte kruiden toevoegen. Lekkere combinaties zijn peterselie, bieslook, oregano of majoraan. En een gekookt eitje is er ook heerlijk bij als extraatje. Eet smakelijk!