

Paddenstoelenpasta met paddenstoelen

Paddenstoelenpasta met paddenstoelen. Lekker dubbelop en een traktatie als je, net zoals wij, dol bent op paddenstoelen en champignons. Typisch herfstachtig gerechtje en ook nog eens helemaal vegetarisch. Gecombineerd met een pittige kaassaus match made in heaven. Maar laat je niet tegenhouden om een andere soort kaas te gebruiken. EN... ook nog eens vegetarisch!

Voor 2 personen

Bereidingstijd: < 30 minuten

Ingrediënten

- 400 gram gemengde paddenstoelen
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot of klein uitje
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 bouillontablet (paddenstoelen of groente)
- 150 gram paddenstoelenpasta (ik gebruikte tagliatelle met eekhoorntjesbrood)
- 25 gram bloem
- 25 gram boter
- 250 ml halfvolle melk
- 50 gram roquefort (of ene ander pittige blauwader kaas)

Bereiding paddenstoelenpasta met paddenstoelen

1. Scheur de paddenstoelen grof in stukken.
2. Snij het sjalotje en teentje knoflook heel erg fijn.
3. Verwarm de olijfolie in een pan met dikke bodem / hapjespan.
4. Fruit het sjalotje en de knoflook aan op halfhoog vuur en voeg na 2 minuten de paddenstoelen toe.
5. Zodra de paddenstoelen flink geslonken zijn, haal je alles uit de pan en zet je dit even apart.
6. Laat de boter smelten in dezelfde pan en voeg de bloem toe.
7. Goed roeren (met een houten lepel) zodat de bloem kan garen.
8. Voeg beetje bij beetje de melk toe.
9. Zodra dit een juiste sausdikte heeft, voeg je de verkruimelde bouillontablet, de roquefort en de paddenstoelenmix toe.
10. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
11. Verdeel de pasta over 2 borden en bedek deze rijkelijk met de paddenstoelensaus.
12. Voor de extra touch verkruimel je wat roquefort over de saus.

Ben je net zo gek op paddenstoelen zoals wij, dan is [deze risotto met paddenstoelen](#) ook een aanrader.