

Recept!

Tagliatelle met champignons en buffel mozzarella

Ingrediënten

400 gram tagliatella
Ongeveer 100 gram brood
250 gram champignons
potje zongedroogde tomaten
2 tenen knoflook
olijfolie, extra vergine
2 keer buffelmozzarella
peper en zout
rucola

Bereiding

Kook de pasta in ruim kokend water met zout beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de champignons in plakjes en bak ze in een koekenpan aan tot ze mooi bruin zijn.

Doe het brood met de zongedroogde tomaatjes, knoflook, zout peper en olie (je kunt hier ook de olie in het potje gebruiken) in een keukenmachine en maal het fijn het tot een kruimig mengsel ontstaat. Voeg het kruim bij de champignons in de pan. Bak dit op hoog vuur nog 4 tot 5 minuten mee zodat alles goudbruin is.

Meng de champignons en het kruim door de pasta. Verdeel het over de borden en leg er een halve bol mozzarella en wat rucola op. Bestrooi eventueel met parmezaanse kaas en balsamico azijn.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.brendakookt.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel