

Recept!

TORTELLINI AI FUNGHI (TORTELLINI MET CHAMPIGNONS)

Ingrediënten

2 stengels bosui
2 teentjes knoflook
400 gram kastanjechampignons
1 bosje verse basilicum
½ bekertje slagroom
2 pakjes tortellini
vers gemalen peper en zout.

Bereiden

Breng een pan met water aan de kook, en voeg hier een beetje zout aan toe.

Was de bosui, verwijder eventueel het buitenste blad, en snijd in dunne ringen. Pel en snipper de knoflook. Boen de paddenstoelen schoon en snijd in stukken.

Verhit een beetje olijfolie in een koeken- of hapjespan en bak hierin de champignons met de knoflook op middelhoog vuur. Voeg na 3-4 minuten de bosui toe en bak nog 2 minuten extra.

Kook in de pan water de tortellini zoals aangegeven op de verpakking. Haal ondertussen het champignonmengsel van het vuur en voeg de pesto en slagroom toe. Roer dit los tot een gebonden saus en breng op smaak met zout en peper.

Giet de tortellini af in een grote zeef, en stop daarna in de pan bij de saus. Schep voorzichtig om en....

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.bettyskitchen.nl

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel