
PORTOBELLO MET RUCOLA PASTA

WAT HEB JE NODIG?

- 2 tenen knoflook
- 2 portobello champignons
- 4 takjes vers peterselie
- 2 el. Parmigiano Reggiano [geraspt]
- 4 el. Olijfolie
- ½ tl. Verse tijm
- ½ bekertje crème fraîche
- 50 gram pijnboompitten
- 150 gram verse spaghetti
- 30 gram rucola
- groene pesto

BEREIDINGSWIJZE

Pel de knoflook en snipper fijn. Veeg de portobello's schoon met keukenpapier. Snijd de steeltjes eraf en snijd de portobello's in kleine blokjes. Knip boven een kommetje de peterselie fijn en meng dit met de helft van de Parmezaanse kaas.

Verhit 1/4 van de olie in een koekenpan. Roerbak de tijm, de paddenstoelenblokjes en de helft van de knoflook ca. 3 min. Roer de crème fraîche, pijnboompitten en het peterselie/kaasmengsel erdoor. Vul de portobello's met het paddenstoelenmengsel.

Verwarm de oven voor op 175 °C. Leg de portobello's in een schaal. Meng in een kommetje 1/2 van de olijfolie met het citroensap en besprenkel de portobello's ermee. Bak de portobello's in het midden van oven in ca. 20 min. Kook intussen de spaghetti met wat zout gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Scheur de rucola in stukjes. Schep de spaghetti, rucola, rest van knoflook en de rest van de olijfolie door elkaar en verdeel dit over de borden. Leg de portobello's erop.

Ik doe zelf dan ook nog een klein beetje groene pesto door de spaghetti.

Hmmmmmm, smullen maar!