



Pappardelle à la forestière

Ingrediënten

- * 200 gr Pappardelle pasta, al dente gekookt
- * 500 gram wilde paddestoelen, in stukjes gesneden
- * Klein bouquet peterselie, fijn gehakt
- * 1 sjalot, gesnipperd
- * 1 teentje knoflook, fijn gehakt
- * 1 gedroogde morielje
- * 1 el parmezaanse kaas, geraspt
- * Klontje boter
- * 10 cl kalfsfond
- * 10 cl kookroom

Bereidingswijze

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* ~~Smelt de boter in een pan en bak de champignons snel~~

* Voeg de sjalot, de knoflook en de peterselie toe en laat dit 2 minuten meebakken

* Voeg de kalfsfond en de kookroom toe

* Laat dit zachtjes inkoken tot een gebonden saus

* Voeg de pasta toe aan de saus en meng alles voorzichtig door elkaar

* Plaats de pasta op een bord en bestrooi met de parmezaanse kaas

* Rasp wat gedroogde morielje erover en wat gehakte peterselie

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014