



# Spaghetti met champignons, room & pecorino



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

2 eetlepels roomboter  
500 gram champignons (naar keuze, in plakjes gesneden)  
3 teentjes knoflook (fijngesneden)  
2 sjalotten (fijngesneden)  
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)  
2 1/2 deciliter room  
1 citroen (geraspte schil)  
400 gram spaghetti  
zout  
100 gram pecorino's (geraspt)  
zwarte peper van de molen  
3 druppels truffelolie

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit 1 eetlepel van de roomboter in een grote braadpan. Voeg de champignonplakjes toe en bak deze mooi goudbruin aan. Schuif de champignons een beetje naar één kant en voeg de rest van de boter toe. Laat deze smelten en schep er meteen de knoflook en sjalotten onder. Laat even meebakken en roer dan door de champignons.
- 2.** Werk af met de bladpeterselie, de room en de geraspte citroenschil.
- 3.** Kook de spaghetti gaar in lichtgezouten water en giet af.
- 4.** Meng met de saus. Bestrooi met de pecorino, veel zwarte peper en enkele druppels truffelolie.