



Tagliatelle met champignons en krokante Cobourg



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram tagliatelle (Barilla)
4 eetlepels olijfolie
250 gram kastanjechampignons (in plakjes)
250 ml lichte room
1 bouillonblokje
150 gram grana padano (geraspt)
1 bussel peterselie (fijnggehakt)
150 gram cobourg (gerookt)
peper

Bereidingswijze

- 1.** Breng in een hoge kookpot water aan de kook. Kook de pasta beetgaar gedurende 6 minuten. Giet af.
- 2.** Verhit ondertussen de helft van de olijfolie in een pan en bak de champignons op matig vuur gedurende 5 minuten. Schep regelmatig om.
- 3.** Verwarm de room in een pannetje. Voeg het verkruimeld bouillonblokje toe alsook de geraspte kaas. Blijf roeren tot de kaas gesmolten is. Schep de peterselie erdoor
- 4.** Snij de Cobourg in repen van 1 cm. Verhit de rest van de olijfolie in een pan en bak de Cobourg gedurende 3 minuten. Schep de hamreepjes door de kaassaus. Breng op smaak met peper van de molen.
- 5.** Verdeel de pasta over de borden en schep de saus erop.
- 6.** Serveer onmiddellijk. Lekker met een tomatensalade.