

Pasta met grotchampignon

Hoofdgerecht

Ingrediënten:

- 250 gr grotchampignons (Carrefour)
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 teentjes knoflook, gesnipperd
- ½ dl witte wijn
- 125 ml slagroom
- 50 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 50 gr kruidenroomkaas met knoflook (bv. Boursin of paturain)
- 1 theelepel gedroogde oregano
- ½ vleesbouillontablet (verkruid)
- 50 gr goed gekookte achterham in reepjes
- Basilicum om te garneren.



Bereidingswijze:

- **Verhit** de olijfolie in een koekenpan. **Bak** de grotchampignons tot het vocht verdwenen is (ze hoeven niet echt bruin te worden.) **Bak** de gesnipperde knoflook even mee.
- **Blus af** met de witte wijn. Zet de **warmtebron hoog** tot het vocht bijna verdwenen is. **Voeg** nu de slagroom, verkruidde vleesbouillontablet en de oregano eraan **toe**.
- Laat de kruidenroomkaas **smelten** in de saus. **Roer** alles goed door.
- **Roer** de reepjes achterham en de Parmezaanse kaas door de saus. **Warm** de saus goed door.

Serveertip:

- **Lekker met** een gevulde pastasoort of met spaghetti, tagliatelle, penne.
- Is **ook lekker met** rijst of bij gebraden vlees, laat dan wel de ham achterwege.

Wijntip:

- Chardonnay blauw
Wijnkasteel Genoels-Elderen