

Vegetarisch gerecht voor 2 personen

- 1/2 eetl. olijfolie
- 1 eetl. boter
- ca. 350 g gemengde paddestoelen
- 2 sjalotten of 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 10 takjes bladpeterselie (let op, geen krul, maar platte peterselie)
- rasp van ½ citroen
- zout, peper, mespunt cayennepeper
- 150- 200 g tagliatelle

Verhit de olie samen met de boter in een ruime hapjespan.

Maak de paddestoelen schoon en snijd grote exemplaren in plakjes, laat kleine heel of halveer deze. Bak de paddestoelen aan in de hete olie met boter.

Pel de sjalotten en de knoflook en hak beide fijn. Voeg ze toe aan de paddestoelen en bak 1-2 minuten mee.

Hak de peterselie en voeg deze toe. Laat alles samen circa 6 minuten zachtjes bakken.

Voeg het citroenrasp, zout, peper en cayennepeper toe.

Kook de tagliatelle volgens de gebruiksaanwijzing bijtgaar, giet de pasta af en meng deze met het paddestoelenmengsel.

Garneer met wat peterselieblaadjes.

Tip: hoeft u niet op uw gewicht of op uw cholesterol te letten, meng dan 2 flinke eetlepels crème fraîche of Mascarpone door de paddestoelen. Ook kunt wat fijngehakte walnoten over de pasta strooien.

TAGLIATELLE MET PADDESTOELEN EN CITROEN

