

Pappardelle pasta met truffel

Hét recept met onze truffeltapenade.

Dit gerecht is de klassieker van restaurant Antichic. Maar ook super eenvoudig thuis te maken. Heerlijk als hoofdgerecht, maar ook perfect als voorgerecht tijdens een gezellig etentje.

Menugang: TOP chef recepten

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 25 minuten

Hét recept met onze truffeltapenade.

Dit gerecht is de klassieker van restaurant Antichic. Maar ook super eenvoudig thuis te maken. Heerlijk als hoofdgerecht, maar ook perfect als voorgerecht tijdens een gezellig etentje.

Bereidwijze

1. Week de gedroogde porcini volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Bak de gemengde paddenstoelen samen met de ui en de knoflook in een laagje olijfolie.
3. Voeg de geweekte porcini samen met het weekvocht toe aan de paddenstoelen en bak deze 2 minuten mee.
4. Voeg 250 ml slagroom toe en laat het mengsel flink inkoken (tot 1/3), neem hier de tijd voor (zeker 15 minuten).
5. Voeg dan de truffeltapenade toe en kook deze nog even mee.
6. Kook ondertussen de pappardelle volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.
7. Serveer de saus over de pappardelle en maak af met geschaafde parmezaanse kaas en de rucola.
8. Bedruppel vlak voor het serveren met de truffelolie.

Ingrediënten

- 250 gram pappardelle
- 250 gram gemengde paddenstoelen
- 2 sjalotjes
- 1 flinke teen knoflook
- 250 ml slagroom
- 50 gram gedroogde porcini
- 80 gram truffeltapenade
- handje rucola
- parmezaanse kaas
- truffelolie
- peper en zout naar smaak

accessoires