

Pasta met olijven en tonijn

Origeneel, snel en uiteraard heerlijk pasta gerechtje

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Visgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 30 minuten

Origeneel, snel en uiteraard heerlijk pasta gerechtje

Bereidwijze

1. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar.
2. Snipper de sjalot en knoflook en snijd de champignons.
3. Laat de kappertjes en tonijn uitlekken.
4. Fruit ondertussen de sjalot en knoflook in warme olie zachtjes aan zodat ze hun smaak afgeven.
5. Doe daar de kastanjechampignons na 5 minuten bij en zet het vuur hoger zodat je ze lekker goudbruin kunt aanbakken.
6. Nu de crème fraîche en roomkaas erbij en lekker laten smelten en warm worden.
7. Tot slot de kappertjes, olijven en tonijn erdoor en even mee warmen.
8. Meng de pasta door de saus en serveer meteen. Anders wordt de tonijn droog en trekt de saus teveel in de pasta.
9. Eventueel garneren met wat extra olijven en grofgesneden rucola

Ingrediënten

- 500 gram pasta
- 2el neutrale olijfolie
- 1 sjalot
- 2 teentjes knoflook
- 1 bakje roomkaas met kruiden
- 150ml crème fraîche
- 250g kastanjechampignons
- Half potje kappertjes
- 2 blikjes (160g) tonijn op water
- Taggiasca olijven

accessoires