

Pasta met champignons en ham

Super makkelijke pasta, ook lekker om als vegetarisch recept te maken zonder de ham!

Dit recept komt oorspronkelijk van <http://food.zombelina.com/>

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Pasta's en risotto's
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

Super makkelijke pasta, ook lekker om als vegetarisch recept te maken zonder de ham!

Dit recept komt oorspronkelijk van <http://food.zombelina.com/>

Bereidwijze

1. Snijd de champignons in plakjes, de ham in repen, rasp de parmezaanse kaas en hak de peterselie fijn.
2. Kook de pasta volgens de verpakking.
3. Verhit wat olijfolie in een hapjespan en bak hierin de champignons tot ze gekleurd zijn, voeg de ham toe en bak even mee.
4. Voeg dan de creme fraiche, de gerapte kaas en de gehakte peterselie toe, warm dit even op.
5. Tot slot de uitgelekte pasta erbij, meng alles goed door en serveer. Maak af met een draai versgemalen peper.

TIP Voor een geheel vegetarische versie laat je de ham weg en voeg je wat extra paddestoelen en een handje dingesneden preiringetjes toe.

Ingrediënten

- 200 gram pasta
- 1 beker creme fraiche
- 3 tot 5 plakken rauwe ham
- 250 gram champignons/paddenstoelenmelange
- 40 gram Parmezaanse kaas
- Handjevol platte peterselie
- 2 el Betis bakolijfolie
- Peper en zout

accessoires