

Pasta funghi met ons traag gegaard buikspek

4 personen

30 minuten

Een klassieker, maar dan nét dat tikkeltje beter! En dat komt door ons traag gegaard buikspek. De trage garing zorgt enorm mals en smaakvol vlees. Onze geheime kruidenmix tilt het buikspek én deze pasta naar een hoger niveau! Maak deze pasta met paddenstoelen naar keuze: gewone champignons, of liever een mix, kan allemaal!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 800 gram bruine en/of witte champignons
- 500 gram cappellini
- 250 ml room
- 300 gram traag gegaard buikspek, 1 cm dik
- 1 kippenbouillonblokje
- 1 teentje look
- een scheutje cognac
- gedroogde tijm
- peper en zout
- olijfolie
- (geraspte kaas naar keuze)



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Snij de paddenstoelen in schijfjes en zet opzij.
2. Snij de plakken buikspek in reepjes of blokjes.
3. Verwarm een koekenpan met scheutje olijfolie.
4. Bak de spekreepjes op een zacht vuurtje aan zodat ze langs alle kanten mooi gebruind zijn.
5. Haal het buikspek uit de pan en laat uitlekken op wat keukenpapier.
6. Bak de helft van de paddenstoelen in dezelfde pan. Doe dit op een zacht vuurtje zodat ze rustig kunnen bruinen. Haal de pan van het vuur wanneer ze klaar zijn.
7. Neem een kookpot en giet hierin de room en een half glaasje water in.

8. Breng zachtjes aan de kook en verkruiemel het bouillonblokje in de saus. Voeg ook een koffielepel gedroogde tijm toe, een scheutje cognac en de niet gebakken paddenstoelen.
9. Pel en snipper het teentje look fijn en voeg ook toe aan de saus.
10. Laat alles rustig inkoken, we willen een mooie dikke saus.
11. Wanneer de saus mooi ingedikt is, voeg je de gebakken paddenstoelen en het buikspek toe en laat je deze een minuutje mee koken.
12. Proef van de saus en kruid af met peper en zout.
13. Kook de cappellini zoals aangegeven op de verpakking.
14. Giet de pasta af en serveer meteen met de paddenstoelenroomsaus!

Smakelijk!