

Recept

Romige tagliatelle met oesterzwammen



Benodigdheden

- 300 gram oesterzwammen
- 250 gram verse tagliatelle
- 150 gram verse roomkaas met peper
- 2 el verse basilicum (in dunne reepjes)
- 50 gram oude kaas (stukje)
- 3 el olijfolie



Bereiding

Tagliatelle volgens gebruiksaanwijzing in ruim water met zout beetgaar koken. Oesterzwammen met keukenpapier schoonvegen.

In wok olie verhitten en (ongesneden!) oesterzwammen op hoog vuur 3-4 min. bakken, tot oesterzwammen bruin en gaar zijn en alle vocht verdampt is. Intussen tagliatelle in vergiet laten uitlekken, deel van kookvocht opvangen.

In pastapan roomkaas in scheut kookvocht snel laten smelten. Tagliatelle terugdoen in pan en voorzichtig omscheppen, eventueel nog wat kookvocht toevoegen. Basilicumreepjes door pasta mengen.

Tagliatelle over twee diepe borden verdelen. Oesterzwammen met zout en peper op smaak brengen en op tagliatelle leggen. Met dunschiller boven borden grove krullen van kaas schaven.

Bron: www.allerhande.nl

Tip: dit is heel lekker met rucolasalade.