

Ingrediënten en Recept

Gebakken kip met ui, look en pijnboompitten met bechamelsaus met spinazie en Tortelloni Funghi Porcini (Lidl)

Water op zetten en de Tortelloni Funghi Parcini laten koken, opzij zetten

Gebakken kip (Lidl) aanbakken met ui, look en pijnboompitten

Bechamel maken met 2 el boter en 2 el bloem

Melk toevoegen tot gewenste dikte,

blijven roeren

daarna spinazie (Lidl) toevoegen

en de bechamel mixen

Bord dresser

De Tortelloni - 1,79€ - op aanraden van Tania's Home Cooking 4 every 1 en inderdaad superlekker.

Bron

Martine Lycke

Fotos



Naar analogie met :

Ingrediënten en Recept



Tania's Home Cooking 4 every 1

24 september om 17:47 · 🌐

🇮🇹 Vegetarische pasta 🇮🇹

Tortellini funghi porcini (tortellini met eekhoortjesbrood)

Ingrediënten:

♥ Tortellini funghi porcini 500 gr

♥ Ajuin 1

♥ Sjalot 3

♥ Knoflook 2 teentjes

♥ Boter

♥ Bloem

♥ Melk

♥ Mozzarella 80 gr

♥ Geraspte parmezaan 70 gr

♥ Verse peterselie

♥ Pijnboompitten (zoveel als je wil 😊)

Bereidingswijze:

☆ Snipper de ui en pers de look.

☆ Verwarm olie en bak de ui samen met de look op laag vuur. Wanneer deze licht kleuren zet je de pan van het vuur.

☆ Rooster de pijnboompitten en zet opzij.

☆ Maak een bechamelsaus met toevoeging van de gemalen mozzarella en de gemalen parmezaan.

☆ Voeg er de gebakken ui en look bij en verse peterselie.

☆ Kook de tortellini al dente, giet af en voeg bij de saus.

☆ Laat een minuutje samen warmen.

Smakelijk 😊😊

Ps. deze witte pastasaus past bij meerdere variaties van gevulde pasta



Bron



<https://www.facebook.com/martine.lycke/posts/3344817898887530:29>