

Ingrediënten

Vorbereidingstijd: 5 min Bereidingstijd: 10 min Totale tijd: 15 min

Recept voor: 2 personen

- 150 gr tagliatelle
- 300 gr broccoli(roosjes)
- 150 gr kastanje champignons
- 1 prei
- 1 ui
- 75 gr spekreepjes
- 200 gr kruidenroomkaas
- 2 el creme fraiche
- 1 tl Italiaanse kruiden
- snuf peper



Recept

- Kook de pasta volgens de instructies van de verpakking.
- Bak de spekjes in een pan (zonder olie) krokant.
- Snipper de ui, snijd de prei fijn, de broccoli in roosjes en de champignons in plakjes.
- Kook de broccoliroosjes circa 5-6 minuten.
- Haal de spekjes uit de pan en fruit de ui aan samen met de prei en champignons in het vet dat is losgekomen van de spekreepjes.
- Voeg na 5-8 minuten de kruidenroomkaas, creme fraiche en een snuf peper toe.
- Zodra de kruidenroomkaas is gesmolten kan de pasta erdoor samen met de gekookte broccoli.
- Verdeel de pasta over twee borden en strooi er eventueel nog een beetje geraspte (parmezaanse) kaas over.

Bron



<https://www.lekkerensimpel.com/pasta-met-broccoli-en-roomsaus/>

Info Martine Lycke

13/12/2024

Water opzetten voor de pasta

Gebruikt : 150 g spaghetti

In Blauwe pan

Zonder vetstof

- Spekblokjes aanbakken tot half gebakken
- ½ witte rode ui in blokjes gesneden
- 2 teentjes look versnipperd
- 1 prei fijngesneden

Laten meebakken

Toevoegen:

- Reeds klaargemaakte broccoli uit de oven
- Champignons (vriezervoorraad)
- 1 doosje kruidenkaas (Lidl)
- Italiaanse kruiden
- Restje room en sojaroom, ongeveer 100 ml in totaal
- Wat vocht van de pasta

Samen laten garen

Pasta toevoegen

Afwerken met geraspte kaas, (Entremont)

Fotos

