

Pasta met gemengde paddenstoelen (4-personen, 25 minuten)



Ingrediënten

- 250-400 g paddenstoelen
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1-2 gedroogde rode pepertjes, fijngewreven of heel fijn gehakt
- sap van ½ citroen
- 450 g pappardelle pasta
- 3 eetlepels Vegan Prosociano Grated (alternatief Parmezaan)
- 1 handjevol verse peterselie, grof gehakt
- 100 ml Alpro Soya cuisine kookroom

Bereiden

Borstel de paddenstoelen schoon met een kwastje of veeg ze schoon met een theedoek. Snijd de paddenstoelen in dunne plakken en scheur de cantharellen doormidden.

Giet de olijfolie in een tot zeer heet verhitte koekenpan en bak de paddenstoelen snel op een hoog vuur. Hussel ze een paar keer om en doe er dan de knoflook, de pepertjes en een snufje zout bij

Laat alles nog 4-5 minuten op hoog vuur bakken en hussel regelmatig.

Draai het vuur uit en voeg het citroensap toe. Hussel nog eens en breng het mengsel op smaak met peper en zout.

Kook intussen de pasta in kokend water met wat zout al dente.

Hussel de pasta, de paddenstoelen, de vegan parmezaan, de peterselie en de boter luchtig door elkaar. Doe de kookroom bij het mengsel en laat het kort meekoken.

Bestrooi voor het serveren de pasta met wat peterselie en de vegan parmezaan.