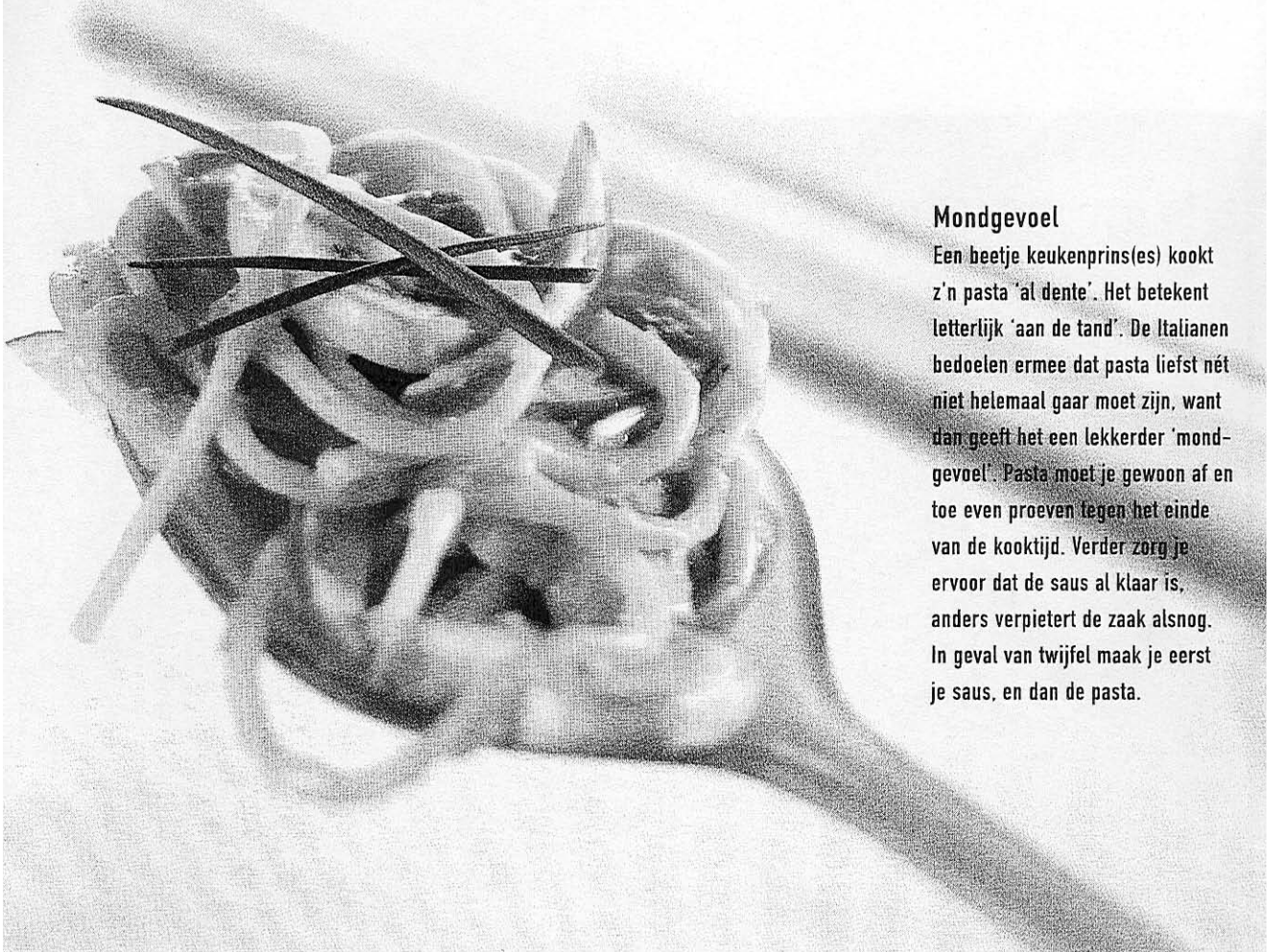


# Spaghetti met champignons



## Mondgevoel

Een beetje keukenprins(es) kookt z'n pasta 'al dente'. Het betekent letterlijk 'aan de tand'. De Italianen bedoelen ermee dat pasta liefst nét niet helemaal gaar moet zijn, want dan geeft het een lekkerder 'mondgevoel'. Pasta moet je gewoon af en toe even proeven tegen het einde van de kooktijd. Verder zorg je ervoor dat de saus al klaar is, anders verpietert de zaak alsnog. In geval van twijfel maak je eerst je saus, en dan de pasta.

VOOR 1 PERSOON

BEREIDING 15 MIN



100 g spaghetti  
zout en peper  
20 g boter  
1/2 bakje champignons  
1 theelepel paprikapoeder  
100 g hamreepjes (vleeswaar)  
4 eetlepels slagroom

## Spaghetti met champignons

- 1 Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- 2 Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Verhit de boter in een koekenpan en roerbak de champignons met de paprikapoeder 3 minuten. Voeg naar smaak zout en peper toe.
- 3 Giet de spaghetti af en doe deze terug in de pan. Meng de champignons, de hamreepjes en de slagroom door de spaghetti en warm het geheel goed door. Breng op smaak met zout en peper. Lekker met een salade.

Nog lekkerder met: geraspte oude Goudse kaas.



± € 1,80 pp