

Overheerlijke Truffelpasta

Als er één gerecht is dat altijd indruk maakt, dan is het deze romige truffelpasta wel. Zachte tagliatelle, krokante spekjes en die diepe, aardse smaak van truffel – eenvoudig om te maken, maar groots van smaak. Perfect voor een avond waarop je net iets bijzonders wilt koken, zonder uren in de keuken te staan.



Ingrediënten:

- 400 g verse tagliatelle
- 250 ml kookroom
- 5 tl truffeltapenade
- 250 g kastanjechampignons, in plakjes
- 250 g ongerookte spekreepjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 groentebouillon blokje
- Parmezaanse kaas, geraspt
- Olijfolie
- Zout & peper naar smaak



Bereiding:

1. Kook de pasta in groentebouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking tot hij beetgaar is. Giet af en zet even apart.
2. Fruit de knoflook rustig in een scheutje olijfolie. Voeg de champignons toe en bak ze goudbruin.
3. Bak de spekjes mee tot ze knapperig zijn en de champignons glanzen.
4. Schenk de kookroom in de pan en laat het zachtjes pruttelen. Roer de truffeltapenade erdoorheen en proef of de smaken mooi in balans zijn.
5. Meng de pasta door de saus en schep goed om, zodat alles bedekt is met die romige truffelsaus. Breng op smaak met peper en eventueel wat zout.
6. Serveer met royaal Parmezaanse kaas bovenop en een beetje extra truffelolie als je echt wilt uitpakken.

Eet smakelijk!