

Linguini met paddenstoelen en salie

Ingrediënten 4 personen	Bereidingswijze
• 400 gram linguini • 500 gram paddenstoelen • 75 gram boter • 1 el olijfolie • 10-15 verse salieblaadjes • Zout • Versgemalen zwarte peper • Kookvocht linguini	• Spaghetti al dente koken (2 minuten korter dan op de verpakking staat aangegeven). • Vang wat kookvocht op bij het afgieten. Zet opzij. • Spoel de linguini koud af en laat uitlekken. • Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes en/of scheur ze in stukjes. • Smelt de helft van de boter in een steelpannetje op laag vuur en laat daarin de salieblaadjes zachtjes trekken. • Verhit de olie met de rest van de boter en bak daarin de paddenstoelen 3-5 minuten op middelhoog-hoog vuur. • Voeg nu peper en zout toe aan de paddenstoelen (niet te zuinig). • Voeg de salieboter en de linguini toe en laat het gerecht warm worden onder voortdurend omscheppen. • Voeg 1-2 el kookvocht toe en roer kort door. • Verdeel over de borden en meteen serveren.
Hulpmiddelen	Tips
Steelpannetje Ruime koekenpan of wok	Verwarm de borden voor. Linguini kan heel goed vervangen worden door spaghetti.
Bron:	
Eigen recept	