



Snelle pasta met zomerpostelein

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Maak de postelein schoon en verwijder eventuele worteltjes. Snij in grove stukken.
3. Fruit de sjalot en de knoflook in wat olijfolie en bak de kastanjechampignons ook even mee.
4. Voeg de koksroom toe en breng dit aan de kook.
5. Zet het vuur nu uit en voeg de pasta en de postelein toe. Laat de postelein in de warme saus slinken. Dit duurt ongeveer 3-5 minuten. Laat het vooral niet te lang slinken want dan kan de postelein snotterig worden.
6. Breng op smaak met versgemalen peper en eventueel wat zout.
7. Garneer met Parmezaanse kaas en ringetjes lente-ui.

Dit heb je nodig

Voor 2 personen:

- 150 gram pasta
- 1 el olijfolie
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 sjalotje, fijn gesneden
- Enkele kastanjechampignons, in kwarten
- Bosje zomerpostelein
- 200 ml koksroom
- Zout en peper naar smaak
- Parmezaanse kaas voor er overheen
- Lente- of stengelui, in ringetjes, voor de garnering

