

# Romige champignon-pastaschotel

Eenvoudig, deze pastaschotel. Maar lekker. De paddenstoelen smaken aards, nootachtig en zacht. Perfect met de pijnboompitten en koriander!



🍽️ hoofdgerecht  
👤 4 personen  
🔪 440 kcal  
🕒 20 min. bereiden

## Ingrediënten

*(op basis van 4 personen)*

300 volkorenpenne  
2 uien  
500 g champignons (bakje à 250 g)  
2 el traditionele olijfolie  
2 tenen knoflook  
2 el pijnboompitten  
8 g verse koriander (bakje à 15 g)  
125 ml zure room

## Bereiden

1. Kook de penne in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Snipper de ui. Maak de champignons schoon met keukenpapier en halveer.

2. Verhit in een koekenpan de olie en fruit de ui. Voeg de champignons toe en bak alles al omscheppend 4-5 min. Pers de knoflook boven de pan en bak 1 min. mee. Breng op smaak met peper en zout en houd de champignons op laag vuur warm. Rooster de pijnboompitten in een droge pan op laag vuur. Snijd de koriander fijn.

3. Giet de pasta af en schep door de champignons. Verdeel de pasta over de diepe borden en schep de zure room erop. Bestrooi de penne met de pijnboompitten en de koriander.

**Bereidingstip:** Kindertip: houd eventueel de helft van de champignons apart voordat u de knoflook erbij doet en laat de koriander achterwege.

Lekker van Albert Heijn: [www.ah.nl/allerhande](http://www.ah.nl/allerhande)

**allerhande**<sup>ah</sup>