

Penne in champignonsaus



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

PENNE IN CHAMPIGNONSAUS

Was de broccoli en snijd in roosjes. Maak de lente-ui, cantharellen en champignons goed schoon. Halveer de lente-ui. Blancheer de groenten en paddenstoelen een voor een in de groentebouillon. Schil de uien en knoflook, snipper ze en fruit ze in olijfolie. Giet de champignon-groentesaus erbij en laat het opkoken. Voeg de slagroom hieraan toe en bind het met heldere roux. Blijf goed doorroeren en breng het op laag vuur aan de kook. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Kook de penne, laat het uitlekken en meng met de saus. Bak tot slot de cherrytomaten in de boter, pluk de kruiden en rooster de cashewnoten. Zet alles klaar voor serveren.

SERVEERTIP

Schep de penne met champignon-groentesaus in een diep bord en bestrooi met cashewnoten, cherrytomaten en kruiden.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

PENNE IN CHAMPIGNONSAUS

600 g	broccoli
200 g	lente-ui
250 g	cantharel
300 g	champignon
1,5 ltr	groentebouillon
100 g	ui
10 g	knoflook
50 ml	milde olijfolie
350 g	slagroom (30 % vet)
80 g	heldere roux
10 g	zout
2 g	witte peper
1 kg	penne
100 g	cherrytomaten
100 g	gele cherrytomaten
50 g	boter
30 g	rucola
20 g	tuinkers
50 g	ongezouten cashewnoten

Voedingswaarden

(per portie à 450 gram)

Energie: 660 kcal / 2769 kJ

Vet: 26,5 gr

Koolhydraten: 84,0 gr

Eiwitten: 19,2 gr