

## PASTA MET TAPENADE

HOOFDGERECHT







ITALIAANSE KEUKEN

BEREIDINGSTIJD = 40 MINUTEN

VEGETARISCH



### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

-  200 GR OESTERZWAMMEN
-  250 GR VOLKOREN PENNE
-  100 GR POMPOENPITTEN
-  4 TAKJES TIJM
-  POTJE OESTERZWAMMEN TAPENADE
-  PEPER, ZOUT EN BOSPADDESTOELEN MOLEN

### BEREIDING:

1. VERWARM DE OVEN VOOR OP 200 GRADEN. ZET EEN BAKPLAAT KLAAR BEDEKT MET BAKPAPIER.
2. DOE 2 EL OLIJFOLIE IN EEN GROTE KOM. PERS DE KNOFLOOK UIT BOVEN DE KOM EN VOEG DE ROZEMARIJN TOE. VOEG ROYAAL PEPER EN ZOUT TOE EN ROER ALLES GOED DOOR ELKAAR.
3. SNIJD DE ONDERKANT VAN DE STELEN VAN DE OESTERZWAMMEN LOS EN DOE ZE IN EEN GROTE KOM EN HUSSEL ALLES GOED DOOR ELKAAR. ZORG ERVOOR DAT ALLE OESTERZWAMMEN VOORZIEN ZIJN VAN EEN KLEIN LAAGJE OLIE.
4. SPREID DE OESTERZWAMMEN UIT OVER DE BAKPLAAT EN ROOSTER ZE 30 MINUTEN IN DE OVEN. HEB JE GEEN OVEN, BAK ZE DAN OP HOOG VUUR IN DE PAN.
5. LOS 2 BOUILLONBLOKJES OP IN 1 LITER HEET/KOKEND WATER.
6. KOOK DE PASTA VOLGENS DE VERPAKKING (ONGEVEER 10 MINUTEN) IN DE BOUILLON.
7. SCHUD DE PASTA AF EN ROER NAAR SMAAK EEN PAAR EETLEPELS TAPENADE ERDOOR.
8. BRENG OP SMAAK MET ZOUT, PEPER EN PADDENSTOELENMOLEN.
9. DOE DE PASTA OP EEN BORD EN GARNEER MET DE KROKANTE OESTERZWAMMEN UIT DE OVEN (OF PAN).

EET SMAKELIJK