



Tortellini met roomsaus en champignons

Gevulde tortellini in een fluweelzachte roomsaus met gebakken champignons. Een snelle troostmaaltijd voor drukke avonden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

500 g verse tortellini (kaas of vlees)
250 g champignons
200 ml kookroom
1 ui
2 teentjes knoflook
1 eetlepel boter

1 eetlepel olijfolie
50 g geraspte parmezaan
1 eetlepel gehakte verse peterselie
een snuf nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snipper de ui fijn en pers of hak de knoflook. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes.
2. Verhit de boter en de olijfolie samen in een ruime pan op hoog vuur. Bak de champignons 5 minuten tot ze mooi kleuren. Schep ze apart in een kom.
3. Zet het vuur op middelhoog. Stoof in dezelfde pan de ui en knoflook 4 minuten zacht, zonder te kleuren.
4. Giet de kookroom erbij en breng aan de kook. Laat de saus 3 minuten zachtjes indikken. Roer de geraspte parmezaan en de nootmuskaat erdoor. Kruid bij met peper en zout.
5. Kook de tortellini intussen beetgaar in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking, doorgaans 3 tot 4 minuten. Giet af.
6. Schep de champignons terug in de saus. Voeg de tortellini toe en meng voorzichtig zodat alle pasta bedekt is met saus.
7. Verdeel over diepe borden en werk af met de gehakte peterselie en eventueel extra geraspte parmezaan.

Tip

Bak de champignons in kleine porties als uw pan niet groot genoeg is. Overvol bakken zorgt ervoor dat ze stomen in plaats van bakken en dan kleuren ze niet mooi.

Lekker met

Een frisse groene salade met een lichte vinaigrette vormt een mooie tegenhanger voor de rijke roomsaus.

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Pinot Grigio of een lichte Chardonnay past uitstekend bij de romige saus en de champignons.