

22-10-2019

---

Kookavond

## Romige pasta met spinazie, geitenkaas en geroosterde paddelstoelen (vegetarisch)

Nodig:

- 450 gr pasta
- 200-250 gr (kastanje) champignons stengels verwijderen en in twee gesneden
- 150-200 gr spinazie, grof gehakt
- 150 gr geitenkaas verkruid
- 1 teentje knoflook gehakt
- 2 el olijfolie
- 1 el balsamico azijn
- 1 el fijngesneden knoflook
- 5 el vers gehakte basilicum
- Zout en zwarte peper naar smaak

Zo maak je het:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Doe de champignons in een middelgrote kom en besprenkel ze met olijfolie en balsamico azijn.
- Voeg de gehakte knoflook toe en meng alles door elkaar, breng vervolgens op smaak met zout en peper.
- Verdeel de champignons mix nu over een grote ingevette bakplaat.
- Rooster ze zo'n 15-20 min tot ze zacht zijn en roer en keer om.
- Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking, hou bij het afgieten een kopje van het kookvocht apart.
- Mengel de gekookte pasta met de geroosterde champignons, spinazie en geitenkaas.
- Voeg zoveel als nodig van het apart gehouden kookvocht toe en roer tot de geitenkaas smelt en de pasta romig wordt.
- Garneer met enkele verse basilicumblaadjes en breng op smaak met zout en peper.
- De romige pasta is het lekkerst wanneer je hem meteen opdient.