

TRUFFELPASTA MET SGAMBATO

INGREDIËNTEN

(Voor 4 à 6 personen)

- 300 gr strozzapreti
- ½ kg champignons
- ½ kg kastanjechampignons
- 125gr truffeltapenade*
- 2 scheppen tijmchampignons*
- 2 scheppen boschampignons*
- Boter
- 5 fijne sneden Sgambato*
- Rucola
- Parmesankaas*
- Peper en zout

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de pasta (strozzapreti) beetgaar.
2. Snijd de champignons in vier en stoof ze aan in wat boter.
3. Meng de pasta met de truffeltapenade, de tijmchampignons en de boschampignons, wat peper en zout.
4. Bak de sneden sgambato in een tefalpan mooi droog uit en leg ze in lagen tussen de pastasalade.
5. Werk af met een beetje rucola en eventueel schilfers parmesankaas.

