

Snelle herfst Tagliatelle met Funghi Porcini

Benodigheden:

- ❖ 250 gram goede kwaliteit Tagliolini
- ❖ 150 gram verse room
- ❖ 80 gram gedroogde Funghi Porcini
- ❖ 2 tenen knoflook
- ❖ 1 el bieslook
- ❖ 1 koffielepel pasta arrabiata kruiden



Bereidingswijze:

- ❖ Week de funghi in heet water voor 1 uur, bewaar wat wekvocht.
- ❖ Bak de funghi 5 minuten in een pan met wat olie en knoflook, doe er een a twee lepels fungi vocht bij, laat dit wat verdampen.
- ❖ Meng de kruiden en de room erdoor en de pasta en wat zeezout, meteen serveren.

