

Hotel Christoffel - Déli-Verte Moment | september 2014

Pappardelle met truffel

Benodigheden voor 2 à 3 personen:

- 1 zak **pappardelle*** (brede lintpasta, ideaal voor dit gerecht) 60 gram roomboter
- **Zeezout***
- 250 gram verse paddenstoelen naar eigen keuze
- 1/2 potje **truffeltapenade***
- Scheutje **truffelolie***
- Versgemalen (**vier-seizoenen**)peper*
- Grof geraspte **Parmezaanse kaas***



Bereiding:

Kook de **pappardelle*** volgens de aanwijzingen op de verpakking in ruim kokend water met **zeezout***. Giet daarna af in een vergiet. Borstel, terwijl de pasta kookt, de paddenstoelen schoon en snijd ze in grove stukken.

In de pan waarin je de pasta hebt gekookt, verwarm je de helft van de roomboter. Bak hierin de paddenstoelen kort aan met een snuf **zeezout***. Zet daarna het vuur lager en schep de rest van de boter, de **pappardelle*** en de **truffeltapenade*** erdoor. Meg alles goed, maar voorzichtig. Schenk er naar smaak nog een scheutje **truffelolie van goede kwaliteit*** bij.

Schep de pasta in diepe borden, maal er royaal **peper*** over en bestrooi met grofgeraspte Parmezaanse kaas of krullen van **Parmezaanse kaas***.

Heaven on earth!

De producten voorzien van een * zijn bij Déli-Verte verkrijgbaar.