

Tortellini met paddestoelen

Tortellini met paddestoelen en basilicumsaus

Ingrediënten:

400 gram groene tortellini met champignons

2 sjalotjes

1 bakje champignons

200 gram oesterzwammen

50 gram boter

2 teentjes knoflook

1 eetlepel droge witte wijn

3 eetlepels basilicumsaus

2 eetlepels pesto

olijfolie

2 eetlepels crème fraîche

100 gram oude geraspte kaas

zout en peper.

Vorbereiding:

Snipper de sjalot, Veeg de champignons en de oesterzwammen schoon. Snijd de champignons in vieren, en snijd de oesterzwammen in reepjes. Pel de knoflook.

Bereiding:

Kook in een pan met ruim water de tortellini.. Maak ondertussen de saus. Roer in een kommetje basilicumsaus, pesto crème fraîche, wijn, zout en peper tot een sausje. Verhit in een koekenpan de boter en bak de sjalotjes ongeveer 2 min zachtjes. Knoflook erboven uitpersen en even meebakken. Paddestoelen toevoegen en ongeveer 5 minuten meebakken, af en toe roeren. Voeg de witte wijn toe. Naar smaak zout en peper toevoegen. Schep de tortellini op de borden dan het paddestoelen mengsel en daaroverheen de saus. Geef de geraspte kaas er apart bij.

Eet smakelijk.