

Ovenpasta met champignon-roomsaus

Vegetarisch



Ingrediënten voor 4 personen

- 60 g ongezouten roomboter + extra om ovenschaal in te vetten (of vegan alternatief)
- 60 g bloem
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 2 knoflooktenen, uitgeperst
- 1 l paddenstoelenbouillon
- 100 ml kook- of slagroom (of vegan alternatief)
- 400 g champignons
- 3 takjes tijm, alleen de blaadjes
- Paar takjes platte peterselie, fijngehakt
- 300 g pasta
- 150 g geraspte belegen of oude kaas (of vegan alternatief)

Bereidingstijd: circa 60 minuten
(incl. 45 minuten in de oven)

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet de ovenschaal in met boter of olie.
2. Smelt de boter in een ruime kookpan. Fruit de sjalotten 2 minuten op laag vuur. Voeg de knoflook toe en fruit 1 minuut mee. Voeg de bloem toe en laat al roerend op laag vuur minstens 5 minuten zachtjes pruttelen.
3. Borstel ondertussen de champignons schoon en hak ze fijn.
4. Zet het vuur hoger en voeg langzaam en al roerend 900 ml bouillon toe. Verwarm al roerend tot een gladde saus zonder klontjes. Voeg de champignons en room toe en laat nog 6 minuten zachtjes pruttelen.
5. Voeg de ongekookte pasta, peterselie en tijm toe aan de champignonsaus en roer door. Verdeel de pasta in de ovenschaal en bestrooi met geraspte kaas.
6. Bak 45 minuten in het midden van de oven tot de bovenkant goudbruin is.

Klimaatmarkt 2022

Beter voor het Klimaat – Beter voor je Portemonnee