

Recept Spaghetti con funghi

Recept

| _____ stuks | 4 personen | grondstof | bijzonderheden |
|-------------|------------|------------------|----------------|
| | 300 gram | spaghetti | |
| | 25 gram | boter | |
| | 1/2 | ui | kleingesneden |
| | | olijfolie | |
| | 50 cc | witte wijn | |
| | 200 gram | champignons | aan plakjes |
| | 25 cc | slagroom | |
| | | zout en peper | naar smaak |
| | | tijm en oregano | naar smaak |
| | 50 gram | parmezaanse kaas | geraspt |

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.

Mise-en-place:

- Weeg alle ingrediënten en geef ze de voorbereiding zoals in de kolom bijzonderheden is aangegeven.

Afwerking/serveren:

- Breng een pan met ruim water en wat zout aan de kook.
- Kook hierin de spaghetti beetgaar (al dente) in ongeveer 8 minuten.
- Giet goed af en meng er de boter door.
- Houd afgedekt warm in de bain-marie.
- Bak intussen de fijn gehakte ui in de olie glazig.
- Blus af met een scheutje witte wijn en laat wat inkoken.
- Voeg de klein gesneden paddenstoelen toe en laat deze even garen.
- Voeg de room toe en kook de saus in tot deze wat dikker wordt.
- Meng de spaghetti met de saus en serveer op bord of in een warme schaal.
- Bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.