

---

## Rappe penne met chorizo

en champignons in mosterd-roomsaus



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- chorizo <sup>7</sup>
- andijviereepjes
- penne <sup>1</sup>
- grove mosterd <sup>10</sup>
- crème fraîche <sup>7</sup>
- verse salie
- Italiaanse harde kaas <sup>7</sup>
- kastanjechampignons

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote koekenpan of wok
- middelgrote kookpan
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie



### 1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe het gekookte water in een middelgrote kookpan met een flinke snuf zout en breng opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe (gebruik meer bij grotere trek) en kook de **pasta** in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie.



### 4. Champignons bakken

Verhit de gebruikte pan op matig vuur en voeg de **champignonplakjes**, **salie** en de **andijviereepjes** aan de **chorizo-olie** toe. Roerbak 4-5min totdat de **groenten** zacht zijn en de **champignons** donkerbruin beginnen te kleuren.



### 2. Chorizo bakken

Snij de **chorizo** in 1-2cm grote stukjes. Verhit een grote koekenpan of wok op middellaag-matig vuur en bak de **chorizo** 5-6min totdat de **plakjes** krokant zijn en er **olie** is vrijkomen. Schep de **chorizo** met een schuimspaan uit de pan en zet opzij tot stap 6. Veeg de pan niet schoon!



### 5. Saus maken

Zet het vuur middellaag en voeg de **helft van de mosterd** en de **crème fraîche** aan de pan met **groenten** toe, giet er een scheutje **kookwater** bij en kook totdat een romig **saus** ontstaat.



### 3. Champignons snijden

Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Pluk de **salieblaadjes** en hak ze grof, doe de steeltjes weg.



### 6. Serveren

Proef en breng de **saus** op smaak met meer **mosterd**, peper en zout. Roer de **pasta** en **chorizo** door de **saus**, voeg evt. extra **kookwater** toe als de **saus** te dik is. Schep de **pasta** op en rasp de **kaas** erover.