1A+1B Vegetarisch

Penne met champignons in knoflook-kruidenolie

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Bereid de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak ondertussen de knoflook-kruidenolie door de olijfolie te mengen met de knoflook, peterselie en basilicum. Breng op smaak met peper en zout. Verhit vervolgens de roomboter in een pan en bak de champignons goudbruin. Voeg de sjalot toe en bak 1-2 minuten mee. Schep daarna de knoflook-kruidenolie erbij en warm even mee. Breng eventueel nog extra op smaak met wat peper en zout. Voeg de penne toe aan de champignons en meng goed door elkaar. Serveer in een diep bord en garneer eventueel nog met wat extra peterselie.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle penne
- [ ] 200 g champignons in plakjes
- [ ] 1 kleine sjalot, zeer fijn gehakt
- [ ] ½ teentje knoflook, zeer fijn gesneden
- [ ] ½ el roomboter
- [ ] 1½ el olijfolie
- [ ] 1 el verse peterselie, fijngehakt
- [ ] Paar blaadjes verse basilicum, fijngehakt
- [ ] Peper en zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**337 kcal**
Koolhydraten	**7 g**
Vet	**23 g**
Vezels	**6 g**
Eiwit	**23 g**