

# Pastaschotel met paddenstoelen



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- Pasta naar eigen smaak
- 250-300 gram gehakt
- Bakje paddenstoelen /champignons
- 2 teentjes knoflook
- 1 fijngesneden ui
- paar takjes peterselie
- Spinazie klein zakje
- 250 ml slagroom
- Parmezaanse kaas en Mozzarella Kaas
- Italiaanse kruiden
- kopje bloem

## Voedingswaarde

### Wist u dit

*Hoe in te vriezen en op te warmen  
In de koelkast bewaren: De pasta blijft tot 4 dagen goed in de koelkast in een luchtdichte verpakking. Invriezen: U kunt invriezen en wanneer u wilt in de oven zetten om opnieuw op te warmen.*

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Pastaschotel met paddenstoelen

## Bereiding

- 1 Bakte uien, knoflook, en rul het gehakt en voeg champignons en spinazie toe en vervolgens de bloem toe om een roux te maken.  
1a Kook ondertussen de pasta
- 2 Giet de room erbij en roer vervolgens de Parmezaanse kaas erdoor en meng de roomsaus met de pasta, gegarneerd met mozzarella en bak tot het bubbelt
- 3 Leg de pasta in een ovenschaal, bedekt met het groenten gehakt mengsel en bedek met nog een laagje kaas.
- 4 10 min. in de oven van 150 graden tot de kaas gesmolten is. Beetje peterselie erover en klaar.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)