

Eenpanspasta: spaghetti met courgette en paddenstoelen

Eenpansgerechten zijn in. Ze zijn terecht zo populair.

Dit is er eentje die helemaal vegetarisch is.

Dit kan iedereen!

Tussen 15 en 30 minuten.

▣ Ingrediënten: 4 personen

- 500 gram spaghetti
- 500 gram paddenstoelen
- 2 courgettes
- 200 gram erwten
- 2 tenen look
- 2 takjes tijm
- peper
- zout
- 40 gram Parmezaanse kaas
- 60 gram volle room
- 1 liter bouillon

▣ Bereiding:

1. Snij de courgette in stukjes.
2. Borstel de paddenstoelen proper en snij in schijfjes.
3. Pel de look, snij fijn.
4. Doe alles behalve room en Parmezaanse kaas in een kookpot.
5. Breng aan de kook.
6. Zet het vuur zachter en laat onbedekt doorkoken. Ongeveer 8 à 10 minuten.
7. Roer er de Parmezaanse kaas en room onder.