



Papardelle met broccoli en Caprice des Dieux



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram papardelle
1 broccoli (in roosjes)
1 klontje boter
1 ui (fijngesnipperd)
200 gram champignons (schoongemaakt en in schijfjes gesneden)
250 ml room
zwarte peper van de molen
125 gram caprice des dieux (verdeeld in 4 sneetjes)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de papardelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.
- 2.** Breng water aan de kook en kook hierin de broccoli gaar. Giet af en laat uitlekken.
- 3.** Verhit de boter in een pan en bak hierin de uisnippers. Voeg de schijfjes champignon toe en laat bakken op een zacht vuurtje.
- 4.** Giet de room erbij. Kruid met peper. Laat de saus indikken.
- 5.** Meng de broccoli met de papardelle en de champignonsaus. Verdeel over 4 borden. Leg op ieder bord een stuk Caprice des Dieux.