Spaghetti met paddenstoelen en room

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

500 gram kastanjechampignons
500 gram oesterzwammen
boter (1 flinke klont)
2 sjalotten (fijngesneden)
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)
4 deciliter volle room
400 gram spaghetti
1 kopje parmezaan (geraspt)

Bereidingswijze

1. **Snij de paddenstoelen in grove stukken.**
2. **Zet een grote braadpan op het vuur en smelt een klont boter.**
3. **Fruit de helft van de sjalotten glazig. Bak hierin de kastanjechampignons tot ze mooi goudbruin zijn. Schep ze in een kom.**
4. **Smelt opnieuw een klont boter, fruit de andere helft van de sjalotten en bak nu de oesterzwammen op dezelfde manier. Voeg op het einde de kastanjechampignons, de knoflook en de helft van de peterselie toe. Roer goed en laat nog even doorbakken.**
5. **Overgiet met de room en breng op smaak met peper en zout.**
6. **Kook de spaghetti in gezouten water en giet af.**
7. **Meng met de paddenstoelensaus.**
8. **Werk af met de rest van de peterselie en de parmezaanse kaas.**