



Penne Emiliana



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 klontje boter
olijfolie
3 teentjes knoflook (geperst)
1 glas droge witte wijn
2 deciliter room
peterselie (fijngesneden)
peper en zout
200 gram diepvrieserwten
250 gram penne
200 gram kookhamreepjes
100 gram parmezaan (geraspt)
2 deciliter groentebouillon

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een klontje boter en een scheutje olijfolie in een pan. Fruit hierin de knoflookteentjes. Voeg de witte wijn toe en laat inkoken. Voeg de groentebouillon, de room en de peterselie toe. Kruid met peper en zout. Breng aan de kook.
- 2.** Voeg de erwten toe en laat gedurende 5 minuten zachtjes sudderen.
- 3.** Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en meng onder de saus.
- 4.** Meng de kookhamreepjes en de geraspte parmezaanse kaas onder het sausmengsel.