



## Tagliatelle met paddenstoelenragout

4 personen

ca 30 minuten  
Groente

### Ingrediënten

#### Tagliatelle met paddenstoelenragout

- 400 g paddenstoelenmix
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 50 g boter
- 1 takje tijm
- 40 g bloem
- 50 ml Madeira
- 200 ml water
- 300 g tagliatelle
- 100 ml room
- 50 g Parmezaanse kaas
- 1 citroen
- 75 g rucola



- Maak de paddenstoelen schoon en scheur of snijd ze in stukjes.
- Pel en snijd de ui fijn.
- Pel en snijd de knoflook fijn.
- Verwarm voor de ragout de boter in een hapjespan en fruit de ui, knoflook en de tijm op laag vuur zonder dat de boter verkleurt. Voeg de paddenstoelen toe en bak circa 2 minuten mee tot ze zacht geworden zijn. Bestrooi met bloem en bak de bloem 2 minuten mee. Blus af met madera en blijf continu roeren om te voorkomen dat de ragout aanbakt. Vul de pan daarna aan met het water en de room. Laat de saus af roerend op laag vuur in circa 10 minuten doorkoken en indikken.
- Breng intussen een pan met water en een snufje zout aan de kook. Voeg de tagliatelle toe en kook de pasta net niet gaar. Giet de pasta af en meng direct met de ragout. Breng op smaak met sap van een halve citroen.
- Rasp de Parmezaanse kaas en voeg driekwart toe.
- Breng de tagliatelle op smaak met een beetje zout, versgemalen peper en sap en rasp van de citroen.

### Serveren

- Serveer de tagliatelle in een diep bord. Bestrooi met overgebleven Parmezaanse kaas en leg er een berg rucola op.

### Vegetarisch

ja

DE MARKELIJKE  
MAALTIJD

Uit programma:  
De Makkelijke Maaltijd



Meld je aan voor de nieuwsbrief  
van 24Kitchen

Ontvang elke week het laatste nieuws, unieke  
recepten en maak kans op fantastische prijzen!

E-mailadres

Aanmelden