

Pasta met bindsla en champignons



Ingrediënten

- 300 g pasta (rigatoni of penne)
- Zout (naar smaak)
- Peper (naar smaak)
- 300 g champignons
- 3 el boter
- 2 teentjes knoflook
- 3 kropjes bindsla
- 2 takjes salie



Bereiding

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak de champignons schoon en snijd ze doormidden. Verhit 1 el boter in een pan en bak er de champignons 6-8 minuten op hoog vuur in.
2. Pel en snipper intussen de knoflook. Draai het vuur laag en voeg 2 el boter en de knoflook toe. Fruit de knoflook ca. 2 minuten met de champignons. Snijd de bindsla in kwarten en was ze in koud water. Laat de sla goed uitlekken en voeg hem toe aan de champignons. Stoof het geheel nog 2-3 minuten, tot de sla begint te slinken. Breng op smaak met zout en peper. Was de salie en schud hem droog. Pluk de blaadjes van de takjes. Snijd ze in reepjes en voeg 2/3 van de salie toe aan de champignons.
3. Giet de pasta af en laat hem uitlekken. Meng een klein beetje stoofvocht en de overige salie door de pasta. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de pasta met de champignons en sla.