

Tagliatelle met parelhoen en shiitake

Porties : 4

Voorbereiding : 10 min

Bereidingstijd: 20 min

INGREDIËNTEN

- 300 g tagliatelle
- 2 parelhoenfilets
- 150 g shiitake (of andere paddenstoelen), in plakjes
- 50 g Gawd van de Kuj peperboter
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 100 ml witte wijn (optioneel)
- 200 ml room
- Zout en peper naar smaak
- Verse peterselie (voor garnering)
- Parmezaanse kaas, geraspt (optioneel)

WERKWIJZE

1 Parelhoen bereiden:

Verhit 25 g peperboter in een grote pan.

Bak de parelhoenfilets 5-6 minuten per kant tot ze goudbruin en gaar zijn. Haal de filets uit de pan en zet apart. Snijd de parelhoen daarna in dunne reepjes.

2 Paddenstoelen en ui bakken:

Voeg de resterende peperboter toe aan de pan en bak de ui en knoflook 3-4 minuten tot ze zacht zijn. Voeg de shiitake toe en bak ze 5-6 minuten tot ze gaar zijn.

3 Saus maken:

Giet de witte wijn (indien gebruikt) in de pan en laat het even inkoken. Voeg de room toe en laat de saus 2-3 minuten zachtjes koken tot hij iets indikt. Breng op smaak met zout en peper.

4 Tagliatelle koken:

Kook de tagliatelle volgens de verpakking.

5 Afwerken en serveren:

Voeg de tagliatelle en gesneden parelhoen toe aan de saus. Meng goed en werk af met parmezaan



't Gawd van de kuj
Sint - Jozefslaan 1
2400 Mol
Tel/ 0497 / 50.27.39