

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 pakje spaghetti
- 250 gram gemengde paddenstoelen (heksenmix)

Ingrediënten voor de truffelpasta:

- Truffelpasta: $\frac{3}{4}$ liter water, kippenbouillon, kan uit potje, of uit pakje voldoende nemen voor $\frac{3}{4}$ liter) voldoende nemen voor 1,5 liter
- 100 gram salsa tartufata truffle (truffelsaus kant en klaar)
- Honig allesbinder (of een roux maken met bloem en water)
- 100 gram Parmezaanse kaas er doorheen scheppen (vlokken of rasp)

Bereiding

Heel eenvoudig en toch bijzonder. Kook de spaghetti zoals op het pak staat. Afgieten en laten staan. Vervolgens maak je de truffelpasta (zie ingrediëntenlijst). Daarna schep je dit door de spaghetti en doe je er Parmezaanse vlokken doorheen. Ondertussen heb je een pan op het vuur staan, beetje olie erin, met de paddenstoelen die je wilt gebruiken. Goed bakken, niet taai laten worden. Doe die boven op de spaghetti. Wat kervel erop, en tot slot wat verse truffel. Met de truffelschaaf.

Tips:

- * Lauwwarm erg lekker. Koud kan ook, maar bak dan de truffel heel kort even in een beetje olie.
- * Extra tip: kan ook met bami, of een andere pasta. De werkwijze is dezelfde.
- * In plaats van de truffel kan je ook 25 gram gedroogde 'trompet du mort' nemen, vijzelen en toevoegen. Je benadert dan de truffelsmaak maar is vele malen goedkoper.

