



Filotea Linguine

ai funghi miste e formaggio cremoso



4 nestjes Linguine Filotea
300 g champignons
1 handvol eekhoorntjesbrood
1 sjalot
1 scheutje witte wijn
1 takje peterselie
150 g roomkaas
extra vierge olijfolie
smaak
Zout
peper

Week het gedroogde eekhoorntjesbrood een half uur in een kom

met heet water.

Maak de champignons schoon en snij in niet te dunne plakjes
Stoof de sjalotten in een pan met een beetje extra vierge olijfolie

Voeg de champignons toe en breng op smaak , laat 5 minuten

stoven

Laat het geweekte eekhoorntjesbrood uitlekken , en hak grof

Voeg het eekhoorntjesbrood toe aan de pan met champignons

voeg de wijn toe en laat 20 minuten zacht koken linguine ongeveer

Kook de linguine ruim water met zout

Meng de roomkaas met de champignons tot een romige massa

Giet de linguine af, en meng ze voorzichtig door de champignons

Maak een torentje op een bord

Werk af met peper en peterselie