

LEKKER

gewild

Het knappe aan de Italiaanse keuken is dat je met weinig maar pure ingrediënten de verrukkelijkste gerechten op tafel zet. Zoals deze portobello gevuld met tagliatelle, fungi en truffel. Die is zó lekker dat je er met moeite vanaf kunt blijven, en waarom zou je ook?

TEKST EN FOTOGRAFIE: HENRIËTTE VAN GASTEREN (LILITH LOVE).
RECEPT CHEF-KOK YOUP KILKENS. / [INSTAGRAM.COM/YOUP_KILKENS](https://www.instagram.com/youp_kilkens)

Dit heb je nodig:

- Portobello's
- Mix van paddenstoelen (b.v. kastanjechampignon, pied de mouton, shiitake en oesterzwam)
- (Huisgemaakte) tagliatelle
- Verse tijm
- Knoflook
- Truffelsalsa (urbani tartufi)
- Platte peterselie
- Crème fraîche
- Verse zwarte truffel
- Extra vergine olijfolie

Zo maak je het:

Leg de portobello's in een ingevette ovenschaal. Bestrooi ze met zout, versgemalen peper en tijmblaadjes en giet er daarna een beetje olijfolie over. Gaar de portobellos, afgedekt met aluminiumfolie, ongeveer 15 minuten lang in een voorverwarmde oven op 180 graden.

Fruit in de tussentijd in een pan de gehakte knoflook met de gesneden paddenstoelen en de truffelsalsa aan en breng het op smaak met zout en peper.

Kook de (huisgemaakte) tagliatelle, giet af en meng de pasta met het paddenstoelenmengsel.

Roer een flinke lepel crème fraîche erdoorheen en breng op smaak met extra peper en fijngehakte platte peterselie.

Drapeer de pasta in de gegaarde portobellos en zet ze nog paar minuten terug in de oven.

Haal daarna de gevulde portobellos uit de oven en leg ze op een mooi bord. Schaaf royaal truffel over het gerecht en maak het geheel af met een scheut extra vergine olijfolie en een takje tijm.

Main course