



Tortellini met roomsaus en champignons

Gevulde tortellini in een fluweelzachte roomsaus met gebakken champignons. Een snelle troostmaaltijd voor drukke avonden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

500 g verse tortellini (kaas of vlees)
250 g champignons
200 ml kookroom
1 ui
2 teentjes look
1 el boter

1 el olijfolie
50 g geraspte parmezaan
1 el verse peterselie
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en look. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes.
2. Verhit de boter en olijfolie in een ruime pan. Bak de champignons 5 minuten op hoog vuur tot ze kleuren, en schep ze even apart.
3. Stoof in dezelfde pan de ui en look 4 minuten zacht op middelhoog vuur.
4. Giet de room erbij, breng aan de kook en laat 3 minuten indikken. Roer de parmezaan en een snuf nootmuskaat erdoor. Kruid met peper en zout.
5. Kook de tortellini intussen kort beetgaar volgens de verpakking, meestal 3 tot 4 minuten. Giet af.
6. Schep de champignons terug in de saus, voeg de tortellini toe en meng voorzichtig.
7. Werk af met verse peterselie en extra parmezaan.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)