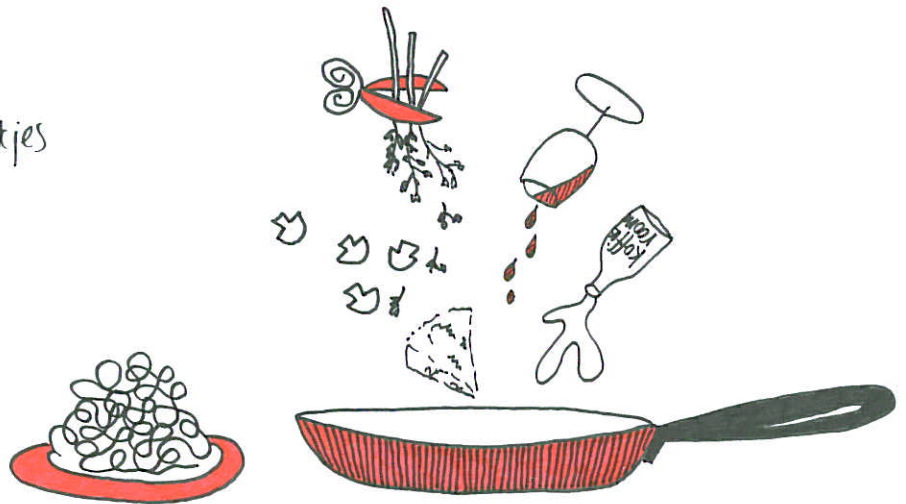


# Wedgwood pasta (2 personen)

Bereiden: 15 minuten

## Nodig:

- 1 doosje champignons, in plakjes
- 100 g Danish Blue
- 1 flesje koffieroom
- wat verse peterselie
- scheutje vieux of cognac
- 1 tl kerriepoeder
- zout & peper
- klontje boter
- 200 g pasta naar keuze



## Doen:

Breny een pan water (& zout) aan de kook voor de pasta. Bak de champignons in een beetje boter. Voeg na 1 minuut de kerrie toe en bak even mee. Afblussen met een scheutje vieux of cognac. Laat op hoog vuur de alcohol even verdampen. zet het vuur lager, giet de koffieroom erbij en laat het geheel rustig indikken.

Brokkel de kaas in stukjes en roer die erdoor.

Terwijl de saus op een zacht pitje staat (deksel op de pan) kun je de pasta koken. Je kunt elke soort pasta nemen die je wilt, zoals fusili of penne. ook lekker: (groene) tagliatelle.

Voeg aan de saus op het laatst nog zout & peper toe (naar smaak) plus de fijngehakte peterselie.

**Serveren:** Serveer pasta en saus in diepe borden lekker met een frisse salade erbij.

### Tip!

Het kan natuurlijk ook zonder vieux



Maar dat geeft wel net dat subtiel anders-dan-anders accent...

### TIP!

peterselie knip je het makkelijkst fijn in een glas of kopje



## Variant:

Fruit hele maal aan het begin eens wat spekjes mee of stukjes pancetta. of voeg samen met de kaas wat halve plakjes courgette toe (die worden vanzelf gaar in de saus)



Met dit recept werd ooit een servies gewonnen

vandaar de naam