

Tagliatelle met truffel en rucola

2 personen

Ingrediënten

- **200 g** verse tagliatelle
- **1** sjalot
- ½ teen knoflook
- **200 g** gemengde paddenstoelen, zoals shiitake en oesterzwammen
- **100 ml** room
- ½ **tl** witte truffelolie
- **40 g** Grana Padano
- **50 g** rucola
- Olijfolie, zeezout en zwarte peper
- Brood, voor erbij

Werkwijze

1. Snipper de sjalot en knoflook en fruit ze in een lepel olijfolie in een koekenpan. Maak de paddenstoelen schoon, snijd ze en voeg ze toe. Breng op smaak met zout en peper.
2. Kook intussen de tagliatelle beetgaar in ruim water met zeezout en een scheutje olijfolie. Giet af.
3. Voeg de room toe aan de paddenstoelen en breng op smaak met zout en peper. Meng de pasta met de paddenstoelensaus.
4. Verdeel de rucola over twee voorverwarmde borden en schep de pasta erop. Rasp de Grana Padano erover, besprenkel met witte truffelolie en maal er zwarte peper over. Serveer met brood.