



## **PASTA MET VERS GEMAAKTE PADDENSTOELENSAUS.**

### **NODIG:**

**500 GRAM PADDENSTOELEN (CHAMPIGNONS ZIJN HET LEKKERSTE)**

**200 ML ROOM , VOOR WARME GERECHTEN.**

**½ THEELEPELTJE MAIZENA**

**KLONTJE BOTER**

**ZOUT**

**VERSE KRUIDEN ( SALIE IS HET LEKKERSTE)**

**250 GRAM PASTA , NAAR KEUZE**

### **BEREIDEN:**

- 1. SNIJ DE PADDENSTOELEN IN DOBBELSTEEN GROTE STUKJES**
- 2. DOE DE BOTER IN DE PAN EN BAK ZE OP LAAG VUUR**
- 3. ALS ZE BIJNA ZACHT ZIJN;**
- 4. DOE JE DE ROOM ERDOOR EN BLIJVEN ROEREN**
- 5. MENG EEN ½ THEELEPELTJE MAIZENA MET EEN 2 THEELEPELS WATER IN EEN KOPJE**
- 6. DOE BIJ DE SAUS, DAT GEEFT DIE ROMIGE ZACHTHEID**
- 7. 5 MINUTEN LATEN SUDDEREN**
- 8. KOOK ONDERTUSSEN DE PASTA**
- 9. KNIP DE HANDVOL VERSE KRUIDEN**
- 10. MENG DOOR DE SAUS**
- 11. SAUS OVER DE PASTA..**
- 12. GEEN ENKEL BLIK SAUS IS ZO LEKKER ALS DEZE VERS GEMAAKTE !**
- 13. EET SMAKELIJK ☺ .**

**IDEE: ALS LASAGNASAUS IS DEZE SAUS HEEL ERG LEKKER EN SIMPEL,**