

## Pasta con porcini & funghi

### Benodigheden (4 personen):

- 500gr tagliatelle
- gesnipperde bieslook
- boschampignons & eekhoorntjesbrood
- truffelolie
- pancetta (spekreepjes natuur kan ook)
- parmezaanse kaas
- Olijfolie en peper, teentje look



### Werkwijze:

Spekjes bakken in antikleefpan samen met de look. Wanneer de spekjes knapperig zijn de boschampignons en het eekhoorntjesbrood toevoegen. Kook ondertussen de pasta (snuifje zout en scheut olijfolie toevoegen aan het kookwater).

Wanneer de pasta beetgaar is deze afgieten, beetje laten uitlekken en toevoegen in de antikleefpan aan de spekjes en champignons.

Dit alles mengen op het vuur samen met peper, wat extra olijfolie, de gesnipperde bieslook en een koffielepel truffelolie.

Net voor het opdienen nog wat parmezaanse kaas over strooien.