



Fusilli met oesterzwam, snijbiet en kruidenroomkaas (2 personen)



Zelf oogsten uit eigen mini-tuin

150–200 g snijbietblad

150–250 g grijze oesterzwammen (of uit winkel)

8–10 rode cherrytomaatjes (indien oogstbaar anders uit de winkel)

Overige ingrediënten

200 gr fusilli

100 gr kruidenroomkaas

1 kleine ui

2 teentjes knoflook

2 el olijfolie

30 gr grofgehakte walnoten

Voorbereiding

Halveer de cherrytomaten.

Snij de ui fijn.

Hak de knoflook fijn.

Scheur de oesterzwammen in grove reepjes.

Snij de stelen van het bietenblad in stukjes en het blad fijn.

Bereiding

Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Bak de ui enkele minuten glazig

Voeg de oesterzwammen toe en bak ze 5–7 minuten tot ze licht beginnen te kleuren

Voeg de tomaat en de knoflook toe en bak deze kort mee.

Voeg de fijngesneden stelen van het bietenblad toe en bak deze 2 a 3 minuten mee.

Voeg het bietenblad toe en laat het slinken.

Meng de kruidenroomkaas met wat van het kookvocht van de pasta en roer dit door de groenten.

Voeg de uitgelekte fusilli toe en meng alles goed door elkaar.

Roer de walnoten erdoor.

Schep de het gerecht op de borden en serveer direct.

Bestrooi het eventueel met wat Parmezaanse kaas.