

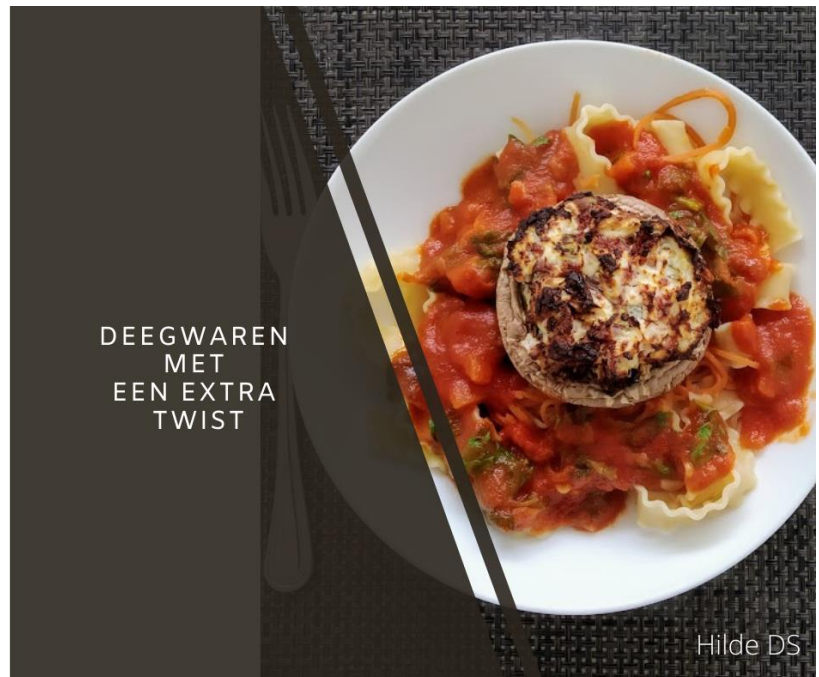


## Pasta met portobello en wortelslierten – 2 personen

### Ingrediënten

150 gram ongekookte pasta  
200 gram wortelslierten  
2 portobello's  
150 gram zachte geitenkaas  
Enkele zongedroogde tomaten  
1 ui  
1 teentje knoflook  
200 ml passata van kerstomaatjes  
Peper en zout  
Olijfolie

Flink handvol basilicumblaadjes



### Vorbereiding

Maak slierten van de wortels met een spiraalsnijder  
Snij de gedroogde tomaten fijn en meng met de geitenkaas en 1 eetlepel olijfolie.  
Hak de ui en de knoflook fijn.  
Snij de basilicum fijn.

### Bereiding

Stoof de ui en de knoflook in wat olijfolie. Voeg de passata toe en laat goed verwarmen. Kruid af naar smaak met peper en zout.

Vul de portobello's met het geitenkaasmengsel.

Laat de portobello's 20 minuten bakken in een voorverwarmde oven (180 ° C).

Heb je een airfryer? Op 10 minuten zijn de portobello's gaar!

Kook de deegwaren volgens de instructies op de verpakking. Tijdens de laatste 2 minuten kooktijd voeg je de wortelslierten toe.

Giet de pasta af.

### Opdienen

Roer de basilicum door de tomatensaus.

Dresseer de pasta onderaan en leg de gevulde portobello in het midden.

Werk af met enkele lepels tomatensaus.