



STICHTING
STADSBROUWERIJ
DORDRECHT

Ingrediënten voor vier personen:

200 gram tagliatelle, penne of farfalle
200 gram kastanjechampignons
150 gram wit van de prei
3 eetlepels olijf- of zonnebloemolie
10 cl Schapenkopje dubbel
2 eetlepels fijngeknipte bladpeterselie
4 eetlepels Parmezaanse kaas
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Pasta in ruim water met een snufje zout beetbaar koken. Afspoelen en in een vergiet laten uitlekken. Kastanjechampignons voorzichtig schoon borstelen en in plakjes snijden. Het wit van de prei in ringetjes snijden, afspoelen en in een vergiet laten uitlekken. Olie in een wok of koekenpan met antiaanbaklaag verhitten en de plakjes kastanjechampignons en preiringetjes roerbakken. Het bier erdoor roeren en nog 3 tot 4 minuten goed verwarmen. De uitgelekte pasta door het mengsel van kastanjechampignons en prei roeren en nog kort goed verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. Over voorverwarmde borden verdelen en met fijngeknipte bladpeterselie garneren. Naar smaak met Parmezaanse kaas bestrooien. Een goed gekoeld glas Schapenkopje dubbel erbij serveren.

Han Hidalgo
www.biercuisine.nl

**Pasta met
kastanje-
champignons, prei
en Schapenkopje
dubbel**

Brouwerij Buddingh'plein 20, 3311 BV Dordrecht **Telefoon** 078 - 750 72 27

WWW.STADSBROUWERIJDORDRECHT.NL

