

Pasta met

kastanjechampignons, artisjokharten en ham

4 personen:

300 g pasta naar keuze
2 el olijfolie
1 teen knoflook fijngesneden
15 gr tijm blaadjes gerist
500 gr kastanjechampignons
in kwarten
1 blik artisjokharten
(400 g) uitgelekt
300 gr (York)ham
200 gr crème fraîche

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.

Verhit ondertussen de olie in een hapjespan en bak de knoflook, tijm en champignons 5 minuten op middelhoog vuur. Schep regelmatig om.

Snijd ondertussen de artisjokharten in kwarten en de ham in stukjes. Schep voorzichtig door het champignonmengsel.

Roer de crème fraîche erdoor en warm nog 3 minuten mee.

Giet de pasta af en verdeel over 4 borden. Schep de saus erop en serveer.

wijnadvis:

Capcanes, Montsant 'Mas Pícosa'

