

Mezzalune Vitello Miso-botersaus

Ingrediënten

Mezzalune Vitello (The Smiling Cook)

Kastanje Champignons - plakjes

Prei - halve ringen

Roomboter

Olijfolie

Miso Paste wit

Parmezaanse kaas

Zout/peper



Bereiding

Bak de prei in olijfolie ca. 5min totdat de prei zacht is

Voeg de champignonplakjes aan de pan met prei toe en bak 4-5min

Doe dan de olijven, zongedroogde tomaat, mosterd, oregano, (kook) room en geraspte Parmezaan in de pan.

Kook ondertussen de pasta 5 minuten in kokend water.

Voeg 3/4e van de boter aan pan met groenten toe en laat smelten.

Voeg dan de misopasta en wat pastawater toe. Roer totdat een romige saus ontstaat.

Voeg de Mezzalune Vitello aan de groentesaus toe en schep om. Voeg indien nodig een scheutje extra pastawater toe.

Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de ravioli op en rasp de kaas erboven fijn.