

## 25. Taughetti met spinazie en kastanjechampignons



Voor 4 personen, bereidingstijd: ongeveer 30 minuten

### **Benodigheden:**

200 gr. taugé- 700 gr. diepvries gehakte bladspinazie - 250 gr. kastanjechampignons- 200 gr. dik gesneden bacon- 3 sjalotjes en 2 teentjes knoflook- Scheutje olijfolie en klontje roomboter-2 dl. creme fraiche- 2 eetlepels groene pesto- eventueel zout en peper.

### **Bereiding:**

Doe 200 gr. taugé in een vergiet en giet hier ruim kokend water overheen, spoel dit direct na met koud water. Goed uit laten lekken.

Ontdooi 700 gr. diepvries gehakte bladspinazie en druk er zoveel mogelijk vocht uit! Veeg 250 gr. kastanjechampignons zorgvuldig schoon en snijd ze in dunne plakjes.

Pel en snipper de 3 sjalotjes en 2 teentjes knoflook. Snijd 200 gr. dikgesneden bacon in piepkleine blokjes. Verhit een scheutje olijfolie in een hapjespan en laat hierin de sjalotjes 3 min. Bakken zonder te kleuren. Voeg dan de bacon en de knoflook toe en bak alles nog eens 3 min. onder regelmatig omscheppen.

Doe er de kastanjechampignons bij en bak alles weer 3 min. Voeg tenslotte de spinazie, 2 dl creme fraiche en 2 eetlepels groene pesto toe en warm alles nog even door, zodat de taugé wel warm wordt, Maar nog lekker knapperig blijft. Smaakt erg lekker met kibbeling of een lekkerbekje. Eet smakelijk!