

# VOLKORENSPAGHETTI MET CHAMPIGNONS - (V)

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

450 g kastanjechampignons

1 kleine ui

1 bos rucola sla

2 eetlepels olijfolie

240 g volkoren spaghetti

4 eieren

50 ml witte wijn

160 ml magere room

120 g geraspte light kaas

Eventueel peper en zout

## BEREIDINGSWIJZE

Breng een ruime pan met water aan de kook. Snipper de ui. Snijd de champignons in plakjes en de rucola sla grof. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen van de verpakking. Kook de eieren 5 à 6 minuten (eventueel mee met de pasta). Bak de champignons in een

paar minuten lichtbruin, voeg de ui toe en bak hem even mee.  
Aflussen met de wijn. Breng alles aan de kook en voeg de room toe.  
Voeg wat peper aan de saus toe en eventueel wat zout. Kook hem  
even tot hij licht gebonden is. Giet de spaghetti af en schep de  
champignonsaus erdoor. Schep als laatste de rucola sla erdoor en  
serveer direct, zodat de sla nog knapperig is. Geef de gepelde,  
zachtgekookte eitjes erbij en bestrooi met geraspte kaas.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

507 kcal

28,6 g eiwitten

22,1 g vetten

41,8 g koolhydraten

Recept opgemaakt door Infraligine Herentals

**SMAKELIJK!**