



Verse tortellini met romige champignon-preisaus en walnoten

Vandaag een heerlijk, smaakvol gerecht dat je snel op tafel zet. De romige saus van champignons en prei, gecombineerd met de zachte tortellini, zorgt voor een perfecte balans van smaken. De krokante walnoten geven een verrassende bite en maken het geheel helemaal af.

20 min | 600 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Ui	st	0.5	1	2	2
Knoflookteen	st	0.5	1	1	2
Prei	st	0.5	1	2	2
Champignons	g	100	200	200	400
Crème fraîche	ml	35	65	100	125
Verse tortellini	g	100	200	300	400
Spinazie	g	50	100	150	200
Walnoten	g	15	25	25	50

zelf toevoegen:

Olijfolie	el	0.5	1	1.5	2
Tijm	tl	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein. Veeĝ de champignons schoon en snijd in vieren.
2. Verhit olie in een grote bakpan en fruit de ui en knoflook 2 minuten. Bak de prei en champignons 5-8 minuten mee op een middelhoog vuur. Doe de crème fraîche erbij en roer goed. Breng op smaak met tijm, zout en peper.
3. Breng intussen water met een snuf zout aan de kook. Kook de tortellini 4-5 minuten. Bewaar een bakje kookvocht, giet de rest van het water af. Doe het kook vocht bij het groentemengsel en roer goed.
4. Was de spinazie grondig en schep door de groenten tot het slinkt. Hak ondertussen de walnoten in grove stukjes.
5. Serveer de tortellini met de champignon-preisauis en strooi de walnoten erop.

Tip: Heb je pittige kaas in huis, dan kun je deze over het gerecht raspen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

