Hoofdgerechten / Verenigde Staten

macaroni met witte bonen en champignons · Verenigde Staten

Een snelle noedel- of pastamaaltijd met gekweekte champignons en uitgelekte witte bonen, als moderne keukenvariatie geïnspireerd op Verenigde Staten.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 320 g macaroni
- ☐ 500 g gekweekte champignons
- ☐ 2 g gemalen komijn
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g uitgelekte witte bonen
- ☐ 3 g gerookt paprikapoeder
- ☐ 10 g verse peterselie

Zo maak je het.

01 Kook de macaroni volgens de verpakking gaar. Bewaar een kopje kookwater en giet af.

02 Maak de gekweekte champignons schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de gekweekte champignons toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut kookwater toe en laat afgedekt garen tot de groente zacht is.

04 Spoel de uitgelekte witte bonen, laat uitlekken en verwarm enkele minuten door tot ze overal goed heet zijn.

05 Meng alles in de pan en maak zo nodig smeuïg met kookwater. Voeg gerookt paprikapoeder, gemalen komijn, verse peterselie toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-us-09-11-5634069