Penne del sol

Ingrediënten

- 1 kg penne
- 300g zongedroogde tomaat (of halfgedroogde op olie)
- 1 kg kastanjechampignons
- 1/2 kg paprika mixte
- pijnboompitjes, droog geroosterd
- Verstegen bieslookringen
- Verstegen kruidenmix Dordogne
- olijfolie (of olie van de tomaatjes)

Methode

1. Kook de penne in ruim gezouten water en spoel koud.
2. Bak de champignons in olijfolie.
3. Meng alle ingrediënten en werd af met de pijnboompitjes.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be