



Conchiglie met Kalkoen en Paddestoelen

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **250 gram conchiglie (pastaschelpjes)**
- **1 blokje kippenbouillon**
- **50 gram gerookte spekreepjes**
- **250 gram gemengde paddenstoelen, in grove stukken**
- **300 gram kalkoenfilet, in reepjes**
- **2 tenen knoflook, geperst**
- **200 ml room**
- **1 el truffeltapenade**
- **2 el zachte geitenkaas**
- **2 sneetjes casinobrood**
- **versgemalen peper**
- **zeezout**
- **olijfolie**
- **3 el platte peterselie, fijngehakt**

Bereiding:

- Breng een ruime pan met water aan de kook en voeg een snuf zeezout en het blokje kippenbouillon toe. Laat de conchiglie hierin rustig gaar koken tot ze perfect al dente zijn, zodat ze straks de romige saus mooi kunnen vasthouden.
- Verhit ondertussen een scheutje olijfolie in een ruime pan en bak de spekreepjes tot ze licht krokant zijn en hun hartige aroma vrijgeven.
- Voeg de paddenstoelen toe en laat ze op hoog vuur bakken tot ze goudbruin kleuren en hun vocht verdampt. Breng op smaak met versgemalen peper en een snuf zout.
- Voeg de reepjes kalkoenfilet toe en bak ze rondom mooi gaar.
- Meng vervolgens de geperste knoflook erdoor en laat deze kort meebakken tot hij zijn geur afgeeft.
- Schenk de room erbij en roer de truffeltapenade en de zachte geitenkaas door de saus, zodat een fluweelzachte, licht aardse saus ontstaat.
- Snijd intussen het casinobrood in smalle reepjes. Verhit een klontje boter in een koekenpan en bak de broodreepjes goudbruin en knapperig tot heerlijke croutons.
- Giet de pasta af en bewaar eventueel een kopje van het kookvocht. Meng de conchiglie door de saus en laat alles nog even zachtjes pruttelen. Voeg indien nodig een scheutje kookvocht toe om de saus mooi smeuïg te maken.
- Verdeel de pasta over diepe borden en werk af met de krokante broodcroutons en een royale hoeveelheid fijngehakte platte peterselie voor een frisse, groene toets.

Buon appetito!