

RYK EN ROMERIGE SAMPIOEN, SPEK EN MURGPAMPOENTJIE PASTA



RYK EN ROMERIGE SAMPIOEN, SPEK EN MURGPAMPOENTJIE PASTA

- 2 kp macaroni (kook net tot 'al dente')
- 400 g groot bruin sampioene, afgevee en in blokkies gesny
- 1 Klein ui, opgekap
- 200 g spek, opgekap
- 2 murgpampoentjies, gewas en opgesny
- 1 knoffeltoontjie, gerasper
- 2 eetl. botter
- 250 ml vars room
- 150 ml melk
- 3 eetl. sampioenroomsop
- 3 eetl. droë pietersielie

Braai die murgpampoentjies, spek en uie in bietjie olie tot net begin verbruin. Sit die botter, knoffel en sampioene by en roerbraai tot sampioene sag. Meng die soppoeier in die melk, gooi oor die bestandele in pan en gooi die room en pietersielie by. Prut en roer tot die sousie verdik. Bedien dadelik saam met die pasta en strooi Parmesan bo-oor.

Foto: Elsabie Templeton