**Japanse pasta met paddenstoelen**

Nodig (volgende keer wel meer maken):

250/300 gram paddenstoelen

Klont roomboter

1 eetlepel donkere sojasaus

1 eetlepel lichte sojasaus

1 zakje kombu dashi poeder

110 gram ongekookte spaghetti

1 kleine theelepel shichimi togarashi

Vleugje yuzu poeder

2 tenen knoflook

2 theelepels sake

2 theelepels mirin

Scheut citroensap

Proberen volgende keer? Kleingesneden sjalotje erbij.

Bereiding:

Breng pasta water aan de kook met de helft van een zakje kombu dashi poeder en kook de pasta gaar. Ondertussen snijd je de knoflook fijn en de paddenstoelen in stukken. Bak de paddenstoelen en knoflook in de roomboter in een pan tot zacht en gaar. Voeg de sake, mirin, sojasaus, het citroensap, de andere helft van het zakje dashipoeder, yuzu poeder en de shichimi togarashi toe. Schep de pasta in de pan erbij en meng goed door de saus. Breng op smaak met wat peper. Serveer optioneel met wat gesneden lente-ui.