**Pasta met paddenstoelen en knoflook Jamie Oliver**

Nodig voor 3 personen:

225 gram pasta zoals trofie of fusilli

3 tenen knoflook

375 gram gemengde paddenstoelen

38 gran parmezaan

3 volle eetlepels crème fraîche light

Olie

Peper

Zout

Bereiding:

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in gezouten kokend water, giet af en vang een kopje van het kookwater op. Pel intussen de tenen knoflook en snijd ze in dunne plakjes. Bak de plakjes knoflook in een koekenpan met antiaanbaklaag met ½ eetlepel olie op matig hoog vuur en doe 1 minuut later de paddenstoelen erbij (scheur grotere exemplaren doormidden). Voeg zeezout en zwarte peper naar smaak toe en bak de paddenstoelen 8 minuten onder regelmatig omscheppen, tot ze goudbruin zijn. Hussel de uitgelekte pasta met een scheutje van het kookwater door de paddenstoelen. Rasp het grootste deel van de parmezaan erbij en roer de crème fraîche erdoor. Proef, breng de pasta op smaak met zeezout en zwarte peper, schep de borden vol en rasp de rest van de parmezaan erover.