**Pastaschotel met paddenstoelen**

Nodig:

Pasta naar eigen smaak

250-300 gram gehakt

Bakje paddenstoelen/champignons

2 teentjes knoflook

1 fijngesneden ui

Paar takjes peterselie

Spinazie klein zakje

250 ml slagroom

Parmezaanse kaas

Mozzarella

Italiaanse kruiden

Kopje bloem

Bereidingswijze:

Bak de uien en knoflook, en rul het gehakt en voeg champignons en spinazie toe en vervolgens de bloem toe om een ​​roux te maken. Kook ondertussen de pasta. Giet de room erbij en roer vervolgens de Parmezaanse kaas erdoor en meng de roomsaus met de pasta, gegarneerd met mozzarella en bak tot het bubbelt. Leg de pasta in een ovenschaal, bedekt met het groenten gehakt mengsel en bedek met nog een laagje kaas. 10 min. in de oven van 150 graden tot de kaas gesmolten is. Beetje peterselie erover en klaar.