



Heerlijk streekgerecht!

DOOR CHRISTIAN WEIJ

PASTASCHOTEL MET SHIITAKE PADDENSTOELEN EN REMEKER KAAS



CHRISTIAN WEIJ

Dit pastagerecht voert je langs de westkant van Lunteren en het noordwesten van Ede. Een mooi agrarisch gebied waar veel lekkere producten worden gemaakt. Je boodschappen voor dit gerecht haal je bij **boerderij De Groote Voort** waar Remeker kaas wordt gemaakt, **slagerij Visser** en **zorgboerderij Makandra** die op het mooie landgoed Kernhem ligt. Op Kernhem moet je echt even de tijd nemen voor een lekkere wandeling en kun je gelijk het zevenblad plukken wat je voor dit recept nodig hebt.



Dit heb je nodig (voor 4 personen)

- 600g shiitake paddenstoelen (*Makandra*)
- 2 grote uien (*Makandra*)
- 3 teentjes knoflook (*Makandra*)
- 15 blaadjes zevenblad of een bosje peterselie (*Makandra*)
- 150g Remeker Ryp (*Remeker*)
- 1 el olijfolie
- 300g spekjes (*slagerij Visser*)
- 300g (volkoren) spaghetti
- 250ml slagroom
- zout
- peper



En zó maak je dit heerlijke streekgerecht!

Aantal personen: 2 volwassenen en 2 kinderen
Bereidingstijd: 25 minuten

1. Breng een pan met ongeveer 3 liter water aan de kook
2. Boen de paddenstoelen schoon met een keukenpapiertje en snijd ze in kleine stukjes
3. Pel de uien en snijd deze in reepjes
4. Pel de teentjes knoflook en snipper deze fijn
5. Was het zevenblad en hak het fijn
6. Rasp de Remeker kaas
7. Verhit de olie in een wok of diepe pan
8. Fruit de ui en knoflook een minuut of 5
9. Voeg de spekjes toe en bak deze een minuut of 5 mee op hoog vuur
10. Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op het pak
11. Voeg de shiitakes toe aan de spekjes en bak wederom 5 minuten
12. Voeg de slagroom toe en de helft van de kaas
13. Breng het tegen de kook en laat het iets indikken
14. Breng de saus op smaak met zout en peper en roer de helft van het fijngesneden zevenblad erdoor
15. Roer de saus door de pasta en serveer met de geraspte kaas en de rest van het zevenblad



Beleef de streek en fiets je ingrediënten bij elkaar

Stippel je route uit met de minimap van Ede. Hier staan ook de adressen van de streekproducenten op.

16 Openingstijden Boerderij De Grootte Voort / Remeker:

- maandag, woensdag, vrijdag, zaterdag > 13:30 - 16:00 uur
- vrijdag > 9:00 - 12:30 uur
- zaterdag > 9:00 - 15:00 uur

8 Openingstijden Visser Vlees:

- dinsdagmiddag > 13:30 - 17:30 uur
- woensdag t/m vrijdag > 08:30 - 17:30 uur
- zaterdag > 08:30 - 13:00 uur

40 Openingstijden zorgboerderij Makandra:

- maandag t/m zaterdag > 10:00 - 12:15 uur
 - woensdag > 13:30 - 14:45 uur
- Remeker kaas is ook hier verkrijgbaar.*

Voor meer info over streekproducten in Ede kijk je op foodenveluwe.nl of download gratis de FoodMap app.

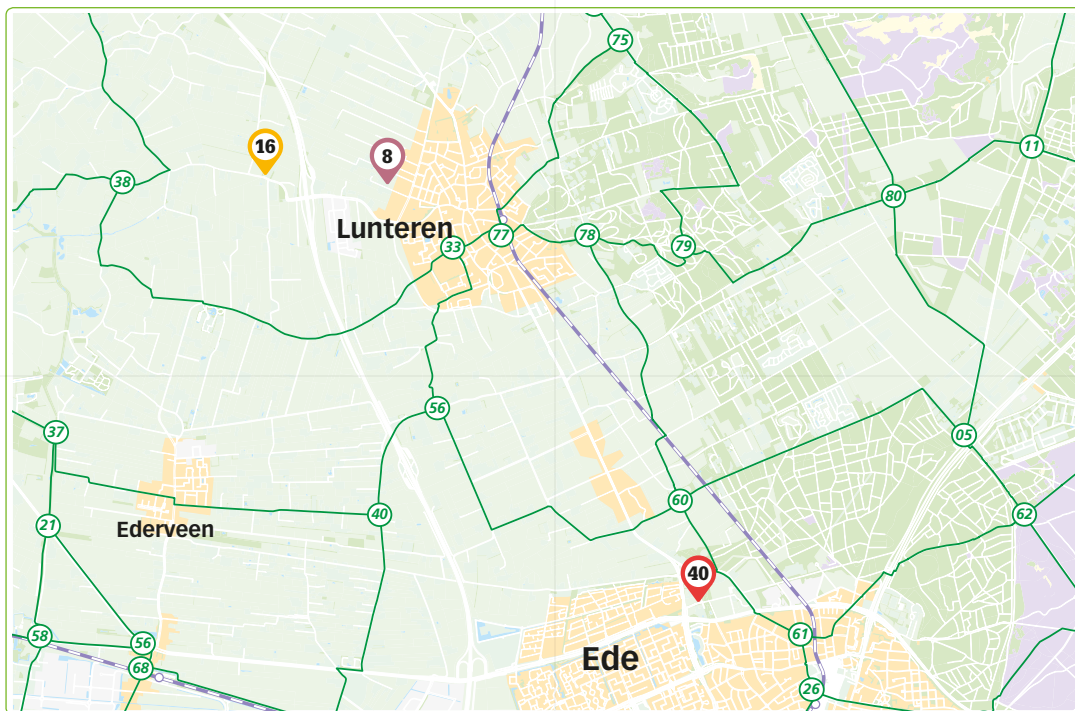
Ingrediënten verzamelen via de fietsknooppunten:

61 - 60 - 56 - 33 - 38 - 77

Zorgboerderij Makandra (40): tussen 61 en 60 van de route afgaan

Boerderij De Grootte Voort / Remeker (16): bij 38 naar knooppunt 39 en dan niet afslaan maar de postweg blijven volgen

Visser Vlees (8): vanaf Boerderij De Grootte Voort de postweg naar Lunteren volgen



#visitveluwe #LekkerLandeninEde

UIT IN EDE visitveluwe

CITYMARKETING GEMEENTE EDE