

## LINGUINI MET KIPPENLEVERS EN PADDENSTOELEN IN SPINAZIEROOMSAUS OF LINGUINI MET ZEEVRUCHTEN IN VISSAUS

### Ingrediënten

- 1,2 kg linguini (pasta)
- 1 kg kippenlevers
- 500 gr champignons
- 2 uien
- 400 gr spinazie
- 4 dl room
- 1 scheutje cognac
- Blokje parmezaanse kaas
- Olijfolie
- Enkele klontjes boter
- Pezo
- Look

### Bereiding

Schil de ui en snipper ze fijn.

Snij de paddenstoelen in schijfjes.

Doe in een pan wat boter en olie bak de champignons waardoor ze kleuren, roer regelmatig om, voeg de ui en de look toe en laat even stoven.

Zet Pan opzij.

Smelt in en braadpan wat boter en bak de levers op een hoog vuur, kruid met pezo en zorg dat ze een bruin korstje krijgen.

Flambeer met een scheutje cognac (let op: **niet onder de dampkap!**)

Giet de levers en het braadvocht bij de paddenstoelen, voeg de room erbij en laat 10 min inkoken op een zacht vuur.

Was de spinazie droog hem en snij in fijne repen, en roer hem onder de saus en levers en hou warm.

Kook de linguini beetgaar (zie verpakking) en doe hem in een ruime kom.

Giet de paddenstoelensaus met spinazie en levers erover en schil er wat Parmezaanse kaas over.

### ZEEVRUCHTEN IN VISSAUS

Pel de scampi en gut ze.

Pellen aanstoven met ui en look.

Visbouillon toevoegen, wat inkoken en zeven.

Inkoken met wat room, tomatenpuree en een geutje whisky.

Zeevruchten kort en hevig bakken en in de saus doen.

Afwerken met peterselie

Smakelijk eten!