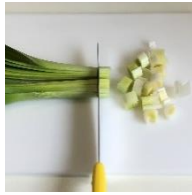


Tortellini ham pesto

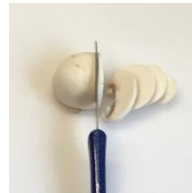
Wat heb je nodig

250 gram champignons
1 zakje tortellini (220 gram)
50 gram pesto (gekocht of [zelfgemaakt](#))
25 gram Parmezaanse kaas (geraspt)

1 prei
125 gram hamblokjes
100 ml crème fraîche
1 eetlepel olie



Snijd de uiteinden van de prei af.
Snijd de prei in de lengte doormidden.
Was de prei heel goed onder de koude kraan.
Snijd de prei in dunne ringen.



Maak de champignons schoon.
Snijd de steeltjes van de champignons af.
Snijd de champignons in plakjes.



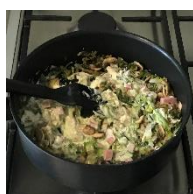
Vul een pan voor driekwart met water.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het water kookt, de tortellini 's in de pan doen.
Zet de kookplaat op de laagste stand en laat het 15 minuten koken.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de olie warm worden (uitlopen).
Doe de champignons in de hapjespan.



Doe de prei ook in de hapjespan.
Bak het al omscheppend 5 minuten.
Doe de hamblokjes ook in de hapjespan.
Doe de crème fraîche en pesto erbij.



Meng alles goed door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 5 minuten zachtjes bakken.
Strooi de peper over de saus in de hapjespan.



Zet de hele kookplaat uit.
Giet de tortellini 's af in een vergiet en laat even uitlekken.
Doe ze terug in de pan.
Dien gelijk op en geef de Parmezaanse kaas erbij.