

# Spaghetti met mango en roquefort

---



## **Ingrediënten voor 2 personen**

Spaghetti voor 2 personen

50 gram roquefort

75 gram biologische spekreepjes

halve mango, geschild en in stukken van 2 cm

100 gram biologische kastanjechampignons, gehalveerd

half kopje diepvriesdoperwten

scheutje sojaroom

scheutje olijfolie

## **Bereiden**

Bereid de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik je verse pasta, begin dan eerder aan de saus en maak de spaghetti op het laatst. Neem een niet al te grote pan met antiaanbaklaag of een kleine wok. Bak de spekreepjes op half hoog vuur tot ze beginnen te verkleuren. Doe dan de champignons erbij en giet daar wat olijfolie over. 5 minuten bakken, goed blijven roeren. Voeg dan de roquefort, doperwten en room toe en laat op laag vuur 5 minuten pruttelen. Op het laatst de mango toevoegen en nog 2 minuten meewarmen. Serveer met de spaghetti in mooie diepe borden. Eet smakelijk.

