**Penne met getomateerde gorgonzolasaus**

culinaire room
gorgonzola
grana padano
rode balsamico
tomatenpuree
penne
champignons

peterselie
tijm
olijfolie
knoflookpasta
pancetta
lente-ui
parmezaan
peper en zout

**Maak de saus**. Verwarm een busje culinaire room maar laat niet koken. Snijd een spie gorgonzola in brokken en smelt ze in de room. Voor een blikje tomatenconcentraat toe en meng goed. Giet een flinke scheut rode balsamico in het pannetje en roer. Voeg een zakje gemalen grana padano toe en meng tot een homogene gebonden saus. Breng op smaak met peper en zout.

**Andere bereidingen**. Kook de penne volgens de instructies op de verpakking. Bak een paar fijne sneetjes pancetta in een pan met een beetje olijfolie. Kuis en snijd een bakje champignons in schijven. Maak een marinade van olijfolie, knoflookpasta, gedroogde tijm en peterselie. Marineer de champignons daarin een kwartiertje. Bak ze daarna in een hete pan met wat olijfolie tot alle vocht bijna verdampt is.

**Op het bord**. Een schep penne gemengd met pancetta en champignons. Daarop naar believen een schep van de saus. Werk af met plukjes peterselie, gesnipperde lente-ui en parmezaanschaafsel.