**Spaghetti met koningsoesterzwammen**

koningsoesterzwammen  
[spaghetti](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)  
boter  
knoflookpasta

gedroogde tijm  
truffelpoeder  
peper en zout  
spekreepjes  
verse peterselie  
parmezaan

Kuis en snijd de koningsoesterzwammen (duinvoetjes) in de lengte in de helft. Bak ze aan beide zijden goudbruin in bruisende boter. Kruid met knoflookpasta, gedroogde tijm, truffelpoeder, peper en zout.

Bak een portie spekreepjes krokant en giet halfweg het vet af door een zeef. Meng de spekjes met de zwammen. Strooi er een handvol verse gehakte peterselie overheen en roerbak nog even verder tot ook de peterselie krokant is.

Meng deze bereiding met verse [**spaghetti**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) en dien op met een potje geraspte parmezaan.