**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.