



V2: Volkoren spaghetti met vegan chorizo

met crème fraîche en gekookt ei



20-30min



2 personen

Een heerlijk volkoren pastagerecht met knapperige vegan chorizo en ei. Afgetopt met smaakmakers zoals verse basilicum, bosui, crème fraîche en geraspte kaas. Je zet deze maaltijd in een handomdraai op tafel. En kunt er lang van genieten! Smakelijk eten.

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische volkoren spaghetti ¹
- 2 biologische eieren ³
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 10g verse basilicum
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 5 vegan chorizo-worstjes ⁶
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

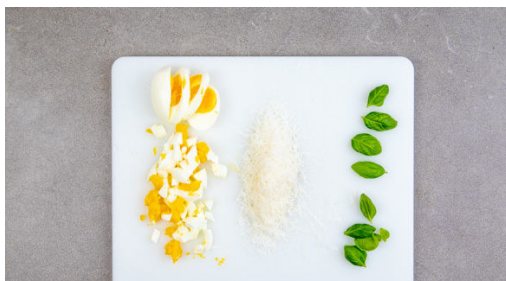
Voedingswaarde per portie

calorieën 904kcal, vet 44.9g, koolhydraten 76.7g, eiwit 41.3g



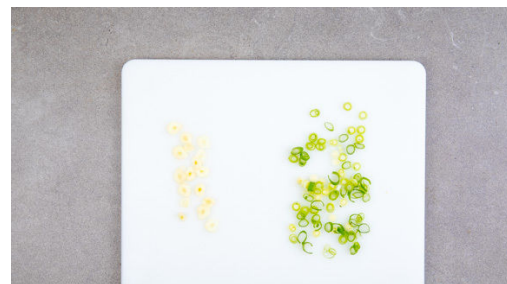
1. Eieren koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook voldoende water voor de **eieren** in een kleine kookpan en kook de **eieren** in 8-10min hard. Neem de pan van het vuur, laat de **eieren** schrikken met koud water en laat ze afkoelen.



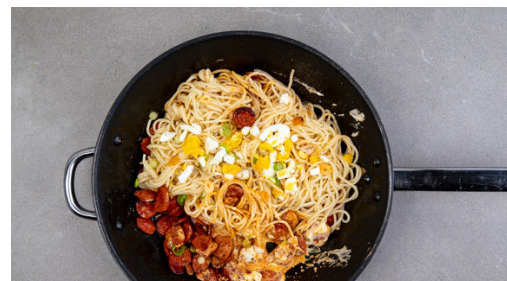
4. Eieren hakken

Pel de **eieren** en hak ze in kleine stukjes. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes. Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **vegan chorizo** in plakjes of hak grof.



2. Knoflook snijden

Pel en snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



5. Vegan chorizo bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegan chorizo** 2-3min aan. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 1min mee. Voeg de **crème fraîche**, de **bosui** en 50-100ml van het **kookwater** toe en roer goed door. Schep de **pasta** en **stukjes ei** erdoor. Voeg naar smaak peper en zout toe.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 13-14min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan met en hou dit apart. Giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken.



6. Afmaken en opdienen

Schep de **pasta** op borden en garneer met de **kaas** en **basilicum**.