

DINNERLY



Conchiglie pasta met aubergine en olijven in tomaten-miso saus



ca. 30min



2 personen

Zin in pasta? Dat dachten we wel! Vandaag serveer je conchiglie, chique pastaschelpen, met malse geroosterde aubergine. De tomatensaus erbij maak je extra smaakvol met olijven, sjalot en ons geheime ingrediënt: misopasta. En omdat we geen genoeg kunnen krijgen van extra's, bestrooien je dit Italiaanse feestmaal met vegan geraspte topping van Willicroft. Buon appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 sjalotje
- 1 grote aubergine
- 200g biologische conchiglie ¹
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 blik cherrytomaten
- 25g misopasta ^{1,2}
- 75g Willicroft vegan geraspte topping

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el plantaardige boter
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 860kcal, vet 36.8g, koolhydraten 110.0g, eiwit 19.3g



1. Sjalot bakken

Pel en halveer de **sjalot** en snij in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij in dunne plakjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **sjalot** en knoflook met een snuf peper en zout ca. 10 min, tot de **sjalot** bruin en zacht is. Voeg evt. wat water toe.



2. Aubergine stomen

Snijd de **aubergine** in blokjes van ca. 1,5cm. Verhit een tweede grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **aubergine** in 5-7min bruin, schep regelmatig door. Voeg 50ml water toe, leg een deksel erop en stoom 4-6min tot de **aubergine** zacht is.



3. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 9-11min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



4. Saus bereiden

Snij de **olijven** grof, voeg ze toe aan de pan met **sjalot** en bak ca. 1min mee. Voeg de **cherrytomaten** en 1tl suiker toe, kruid met peper en zout en laat op laag vuur zacht sudderen. Voeg de **aubergine** zodra deze gaar is toe aan de **tomatensaus** en roer goed door.



5. Afmaken en serveren

Meng de **misopasta** met 50ml water, voeg toe aan de **tomatensaus** en laat ca. 1min koken. Schep de **pasta** en 1-2el **kookwater** erdoor. Roer er 1el plantaardige boter door. Proef en breng de **saus** verder op smaak met meer **kookwater**, peper en zout. Schep de **pasta** op borden, bestrooi met de **geraspte topping** en serveer.



6. Ovenschotel?

Je kan het gerecht ook in een gemakkelijke ovenschotel omtoveren. Doe de pasta en aubergine in een ovenvaste schaal, strooi de geraspte topping erover en bak in de oven op 220°C (200°C hetelucht), tot de geraspte topping gesmolten is.