



Romige vegan shiitakepasta

met spinazie en miso-cashewsaus



ca. 20min



2 personen

Deze elegante creatie komt recht uit het hart van onze chef Hannah. De romige saus gemaakt van miso, cashewnoten en citroen is fris en licht. De gebakken shiitake en verse spinazie maken het af. Een plaatje, al zeggen we het zelf.

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ¹
- 1 onbehandelde citroen
- 1 teen knoflook
- 100g cashewnoten ³
- 1 zakje misopasta ^{1,2}
- 100g shiitake
- 200g babyspinazie
- 1 zakje edelgistvlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), soja (2), noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 814kcal, vet 35.1g, koolhydraten 93.7g, eiwit 30.4g



1. Citroen uitpersen

Breng voldoende gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan voor de **pasta**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pel en snijd de **knoflook** fijn.



4. Shiitake snijden

Snijd de **shiitake** in dunne reepjes en verwijder de steeltjes.



2. Saus maken

Doe **2el citroensap**, **½tl citroenrasp**, de **misopasta**, **cashewnoten** en 150ml warm water in een maatbeker. Pureer tot een gladde **saus**. Dit kan even duren. Verdun de **saus** evt. met meer water.



5. Shiitake bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **shiitake** en **knoflook** toe en bak 2-3min. Voeg de **spinazie** in porties toe en laat het slinken in de pan. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep ca. **100ml pastawater** uit de pan. Giet de **pasta** af in een vergiet, laat schrikken met koud water en laat uitlekken.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta** en **miso-cashewsaus** toe aan de koekenpan en roer goed door. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de **saus** te binden. Serveer de **pasta** bestrooid met de **edelgistvlokken** en de **rest van de citroenrasp**.