



Snelle vega chorizo-spaghetti

met crème fraîche en gekookt ei



20-30min



2 personen

Een heerlijk snel 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 ²
- 2 biologische eieren ¹
- 1 teen knoflook
- 1 bosui
- 10g verse basilicum
- 1 blokje Italiaanse kaas ³
- 5 vegan chorizo-worstjes ⁴
- 1 kuipje crème fraîche ³

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

eieren (1), gluten (2), melk (3), soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 891kcal, vet 44.0g, koolhydraten 76.7g, eiwit 40.1g



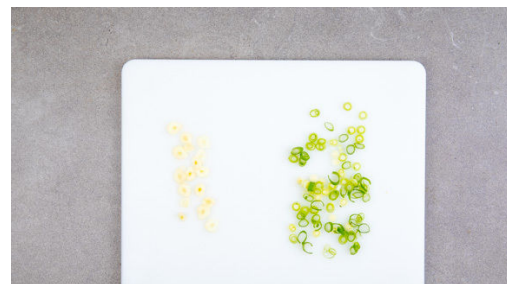
1. Eieren koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Breng in een kleine kookpan voldoende water voor de **eieren** aan de kook. Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ze op middelhoog vuur in 8-10min hard. Giet de **eieren** af, laat schrikken onder de koude kraan en afkoelen.



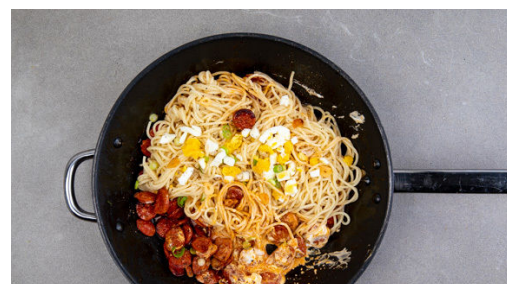
4. Eieren hakken

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



2. Knoflook snijden

Pel de **knoflook** en snijd 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. 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 **100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



6. Afmaken en opdienen

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