



Pasta all'Amatriciana met vegan kipstukjes

met oesterzwammen en peterselie



ca. 40min



2 personen

Dit gerecht is geïnspireerd op pasta all'Amatriciana - een Italiaanse tomatensaus met guanciale, een speciaal spek. Maar wij hebben hier een vegan versie van gemaakt, met vegan kipstukjes van Heura in plaats van spek. De kipstukjes krijgen hun rokerige, pittige smaak van gerookt paprikapoeder en de knapperigheid van het bakken in de oven. Een geweldig alternatief!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 125g oesterzwammen
- 1x vegan kipstukjes ²
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 kuipje ahornsiroop
- 200g biologische penne ¹
- 3 tomaten
- 10g verse peterselie
- 1 blikje biologische tomatenpuree

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- 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 812kcal, vet 27.4g, koolhydraten 102.6g, eiwit 32.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel de **ui** en de **knoflook** en snijd beide fijn. Scheur de **oesterzwammen** in reepjes.



2. Kipstukjes bakken

Leg de **vegan kipstukjes** op een bakplaat met bakpapier en meng met de **helft van de knoflook**, het **paprikapoeder**, de **helft van de ahornsiroop**, 2el olijfolie en ½tl zout. Bak de **kipstukjes** in 12-14min goudbruin en krokant in de oven. Schep halverwege de baktijd een keer om.



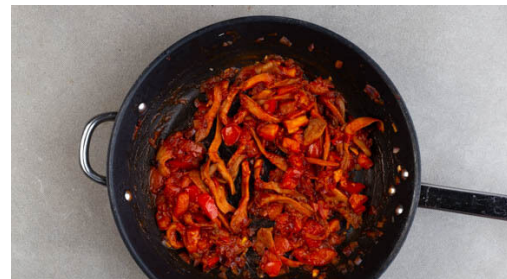
3. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **tomaten** in grove blokjes. Snijd de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



4. Saus starten

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **oesterzwammen**, **ui** en de **rest van de knoflook** 2-3min. Voeg dan de **tomaat**, de **tomatenpuree**, 100ml water, ½tl zout en ½tl suiker toe. Leg een deksel op de pan en laat ca. 3min sudderen.



5. Saus inkoken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep **1 kopje pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken. Neem ondertussen het deksel van de pan en laat de **saus** nog 4-5min sudderen en inkoken. Breng op smaak met peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Schep de **pasta** en de **helft van de peterselie** door de **saus**. Voeg evt. wat **pastawater** toe als de **saus** te dik is. Verdeel de **pasta** over diepe borden of kommen, top met de **vegan kipstukjes** en bestrooi met de **rest van de peterselie**.