



Romige shiitakepasta

met spinazie en cashewnotensaus



30-40min



2 personen

Deze elegante creatie komt recht uit het hart van onze chef Hannah. De romige saus gemaakt van sojasaus, cashewnoten, knoflook 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

- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 2 zakjes cashewnoten ¹⁵
- 250g penne ¹
- 1x spinazie
- 1x shiitake

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- waterkoker
- staafmixer
- maatbeker
- vergiet
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 900kcal, vet 31.8g, koolhydraten 117.2g, eiwit 31.2g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng ruim water aan de kook in een waterkoker. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pel en hak de **knoflook** fijn.



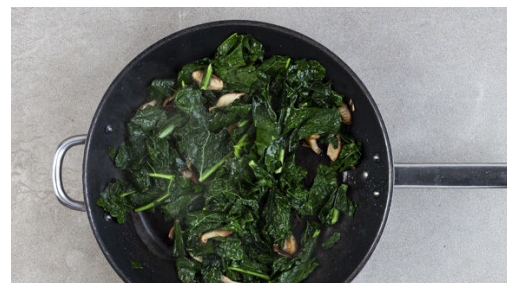
4. Groenten snijden

Scheur evt. de **spinazie** grof. Snijd de **shiitake** in dunne plakjes.



2. Saus starten

Doe **2el citroensap**, **1/2tl citroenrasp**, **1el sojasaus**, de **cashewnoten** en 150ml warm water in een maatbeker. Pureer tot een gladde **saus**, dit kan enkele min duren. Verdun indien nodig met een beetje water en breng verder op smaak met **sojasaus** of zout.



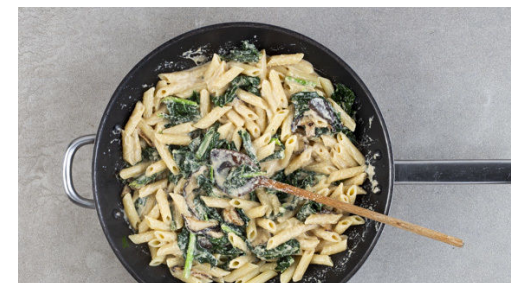
5. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **shiitake** en **knoflook** toe en bak ze 2-3min. Voeg de **spinazie** toe, draai het vuur middelhoog en bak de **groenten** tot de **spinaziebladeren** zijn geslonken. Breng op smaak met zout en peper.



3. Pasta koken

Doe het gekookte water in een middelgrote kookpan en breng het opnieuw aan de kook. Voeg de **pasta** met 1tl zout toe en kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en laat de **pasta** in een vergiet uitlekken.



6. Serveren

Voeg de **pasta** en **cashewsaus** aan de groentepan toe en roer goed door. Voeg evt. wat **kookwater** toe als de saus te stevig is. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de citroenrasp**.