



Romige shiitakepasta

met spinazie en cashewnotensaus



ca. 25min



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

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

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 907kcal, vet 35.5g, koolhydraten 112.3g, eiwit 33.3g



1. Citroen uitpersen

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



4. Champignons snijden

Snijdt de **shiitake** in dunne plakjes.



2. Saus maken

Doe **2el citroensap**, **1/2tl 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. Champignons bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **shiitake** en **knoflook** toe en bak 2-3min. Draai het vuur iets lager en roer de **spinazie** erdoor. Breng het geheel op smaak met peper en zout.



3. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan. Breng het opnieuw aan de kook en voeg de **pasta** toe. Kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta** en **cashewsaus** toe 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**.