



Vegan penne met champignonsaus

met cherrytomaten en geschaafde amandelen



20-30min



2 personen

Sojaroom kennen we als een veganistisch alternatief voor room. Het is minstens zo romig en dankzij het licht nootachtige aroma is het een perfect ingrediënt voor dit snelle pastagerecht. Erbij verse champignons, kerstomaatjes, basilicum en geroosterde amandelschilfers.

Wat je van ons krijgt

- 1x champignons
- 1x cherrytomaten
- 1 citroen
- 20g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 250g penne ¹
- 1 zakje amandelschaafsel ¹⁵
- 1 pakje sojaroom ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- citroenpers
- zeef

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 696kcal, vet 19.8g, koolhydraten 107.3g, eiwit 23.0g



1. Groenten snijden

Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Halveer de **cherrytomaten**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de **basilicumblaadjes** grof. Pel de **knoflook** en kneus hem met de vlakke kant van je mes.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** aan het kokende water toe en kook in 7-9min beetgaar. Giet af en laat uitstomen.



2. Amandelen roosteren

Breng ruim zout water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Rooster de **amandelen** 1-2min in een droge, middelgrote koekenpan op matig vuur tot ze goudbruin zijn. Let op, de **amandelen** kunnen snel verbranden! Schep uit de pan en zet opzij.



5. Saus afmaken

Voeg de **cherrytomaten** met **2tl citroenrasp**, ca. **2/3e van de basilicum** en de **sojaroom** aan de champignonpan toe en roer goed door. Verkruiemel ca. **2/3e van de amandelen** en roer ze ook door de **saus**. Laat in 2-3min iets inkoken.



3. Champignons bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 2el olijfolie en bak de **champignons** en de **knoflook** in 4-6min goudbruin, tot het vrijgekomen water is verdampt.



6. Pasta mengen

Vis de **knoflook** uit de **saus** en roer de **pasta** erdoor. Breng op smaak met **1-2el citroensap** en zout en peper naar wens. Serveer de **pasta** bestrooid met **rest van de amandelen** en **basilicum**.