

DINNERLY



Snelle penne met vegaballetjes met prei en romige tomatensaus



ca. 25min



2 personen

Iedereen houdt van pasta! Maar altijd maar weer die simpele tomatensaus, hoogstens afgewisseld met groene pesto...? Met dit recept draai je zelf snel een heel creatieve saus in elkaar – nog steeds met tomaat, maar nu fijn romig dankzij de crème fraîche. Het gerecht is ook nog eens helemaal vegetarisch met lekkere vega-gehaktballetjes. Eenvoudig, lekker en vega? Zo zien we het graag.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g penne¹
- 1 prei
- 2 tomaten
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 1 zakje kruiden
- 1 pakje vegan gehaktballetjes⁶

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan met deksel
- zeef
- staafmixer met beker

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

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 871kcal, vet 34.9g, koolhydraten 106.8g, eiwit 28.1g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende water voor de **pasta** aan de kook met een snuf zout. Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladen onder de kraan en snij ze dan in repen van ca. 0,5cm breed. Snij de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snij het vruchtvlees in blokjes van ca. 2cm doorsnede.



2. Tomatensaus maken

Pak een staafmixer met een hoge beker en pureer de **tomatenblokjes** samen met de **crème fraîche**, de **helft van de kruidenmix**, 1/2tl zout en een snufje suiker, tot er een zachte saus ontstaat.



3. Pasta koken

Doe de **pasta** bij het kokende water en kook deze in 7-9min al dente (beetgaar). Giet de **pasta** af en hou afgedekt warm in de pan.



4. Gehaktballetjes bakken

Verhit in een grote koekenpan op middelhoog vuur 1-2tl plantaardige olie. Bak de **vegan gehaktballetjes** ca. 3min. Voeg de **prei** toe en bak 2-3min mee.



5. Sudder en serveren

Giet de **tomatensaus** bij de **gehaktballetjes** en **prei**, leg een deksel op de pan en laat het geheel 4-5min op middelhoog vuur borrelen. Voeg naar smaak snufjes peper en zout toe, en evt. nog wat van de kruidenmix. Verdeel de **pasta** over de borden en schep de **saus** eroverheen.



6. Lekker heet!

Dit is weer een lekker warm en geruststellend gerecht. Sommige mensen houden echter meer van heet en uitdagend – het moet tropisch stomen in de winter! Die mensen willen wij aanraden een beetje rode peper fijn te snijden en samen met de prei toe te voegen. Als je geen verse rode peper hebt liggen kun je ook in stap 5 wat rode pepervlokken toevoegen.