



Penne met paprika en aubergine

met romige walnootsaus en basilicum



ca. 25min



2 personen

Er gaat echt niks boven snel genieten en daarom bevelen wij deze heerlijke pastacreatie van harte aan. Met een romige saus gemaakt van walnoten en op smaak gebracht met knoflook en sjalot. De verse paprika en aubergines, en de garnering van basilicum en pecannoten maken dit vegan Italiaanse gerecht helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 250g penne ¹
- 1 rode paprika
- 1 aubergine
- 2 tenen knoflook
- 1 sjalotje
- 50g walnoten ¹⁵
- 1 pakje sojaroom ⁶
- 1 zakje edelgistvlokken
- 25g pecannoten ¹⁵
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef of 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 1078kcal, vet 55.3g, koolhydraten 117.0g, eiwit 27.8g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd in blokjes van 2-3cm. Snijd de **aubergine** in de lengte in vieren en dan in plakken van 1-2cm. Pel de **knoflook** en **sjalot** en hak grof.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep ca. **200ml pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken.



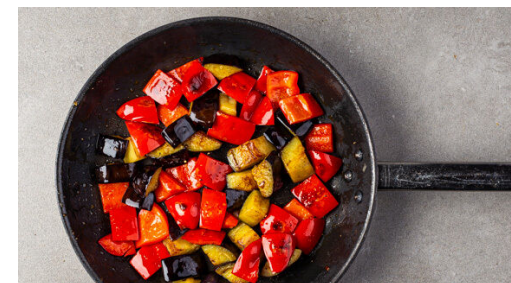
2. Walnootsaus voorbereiden

Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** ca. 1-2min. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en doe ze met de **sojaroom** en de **edelgistvlokken** in een hoge (maat)beker. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **knoflook** en de **sjalot** ca. 1min en voeg ze toe aan de (maat)beker.



5. Walnootsaus pureren

Breng de **ingrediënten** voor de **walnootsaus** op smaak met 2 flinke snuffen zout en een snuf peper. Pureer met een staafmixer tot een gladde **sous**. Proef of je evt. nog meer zout wilt toevoegen.



3. Groenten bakken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **paprika** en **aubergine** 9-11min, tot ze licht gebruind zijn. Voeg een snuf zout toe en bak nog ca. 1min. Neem de pan van het vuur. Breng de **groenten** op smaak met 1el azijn, zout en peper.



6. Afmaken en serveren

Hak de **pecannoten** grof. Pluk de **basilicumblaadjes** en scheur ze grof. Doe de **pasta** terug in de pan, roer de **sous** met ca. **100ml pastawater** erdoor en verwarm ca. 1min op hoog vuur. Voeg evt. meer **pastawater** toe. Verdeel de **pasta** met de **groenten** over borden en bestrooi met de **pecannoten** en de **basilicum**.