



Spaghetti met aubergine

en amandelroomsaus met rucola



20-30min



2 personen

Als je vaker veganistisch eet, heb je vast wel eens gehoord van edelgistvlokken, of nutritional yeast. Dit bijzondere goedje heeft een lekker hartige umamismaak en wordt vaak gebruikt om geraspte kaas na te bootsen. Dat laatste doe je vandaag door edelgist aan een amandelroomsaus toe te voegen. Het resultaat is een heerlijk zuivelvrije maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 100g amandelen ¹⁵
- 250g spaghetti ¹
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 2 zakjes edelgistsvlokken
- 1 zakje zwarte olijven
- 25g pompoenpitten
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker
- vijzel
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

Als je geen vijzel hebt, kun je de pompoenpitten ook fijn hakken.

Allergenen

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

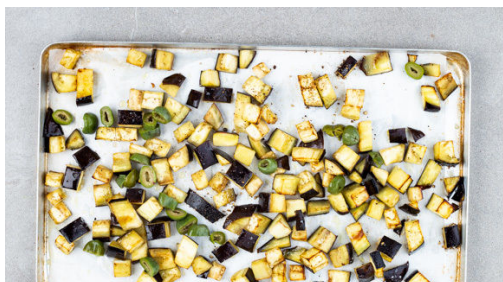
Voedingswaarde per portie

calorieën 1169kcal, vet 60.8g, koolhydraten 120.2g, eiwit 36.5g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in blokjes en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster ca. 17-20min in de oven gaar en goudbruin.



4. Olijven meebakken

Snijd de **helft van de olijven** (of meer als je dat lekker vindt) doormidden, of hak ze grof. Meng ze met **2el citroensap** en bak ze in de laatste 5min op de bakplaat met de **aubergine** mee.



2. Amandelen roosteren

Hak de **amandelen** grof en rooster ze in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en laat afkoelen. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Pel en halveer de **knoflook**.



5. Pompoenpitten malen

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep ca. **1 kopje pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken. Rooster de **pompoenpitten** in de kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur 2-4min. Neem de **pitten** uit de pan en maal ze met de **rest van de edelgistsvlokken** en een snuf zout in een vijzel fijn.



3. Amandelroom maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Houd ca. **2tl amandelen** apart. Doe de **rest van de amandelen** met de **knoflook**, **1-2tl citroenrasp**, ca. **2/3 van de edelgistsvlokken** en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker. Voeg tijdens het pureren 150-200ml water toe, net zoveel dat de **saus** vloeibaar is, maar niet te dun. Breng op smaak met zout en peper.



6. Pasta afmaken

Meng de **amandelroom** met de **pasta**. Voeg wat **pastawater** toe als de saus te dik is. Verdeel de **aubergine** en **olijven** over de **pasta** en bestrooi met de **pompoenpitten**. Snijd de **helft of meer van de rucola** doormidden en meng met **2tl citroensap**, 2tl olijfolie en een snuf zout en peper. Bestrooi met de **rest van de amandelen** en serveer bij de **pasta**.