



Romige vegan tagliatelle met champignons

met walnoten en babyspinazie



ca. 20min



2 personen

Dit gerecht tikt alle boxen af: het is heerlijk romig, het is vegan, hartig door champignons, knapperig dankzij de geroosterde walnoten en friskgroen door de malse babyspinazie. En dan is het door de tagliatelle ook nog eens goed vullend. Onze voorspeling? Dit gerecht is net zo snel op als dat het gemaakt wordt. Wedden?

Wat je van ons krijgt

- 200g tagliatelle ¹
- 1 teen knoflook
- 250g champignons
- 25g walnoten ¹⁵
- 200ml haverroom
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 150g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 752kcal, vet 33.1g, koolhydraten 93.8g, eiwit 19.3g



1. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Doe de **pasta** in het water en kook in 7-8min beetgaar. Schep een kopje **pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken.



4. Saus maken

Roer de **haverroom**, de **kruidenmix** en de **helft van het bouillonpoeder** erdoor. Proef en breng op smaak met peper en zout.



2. Champignons snijden

Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in plakjes.



5. Pasta afmaken

Voeg de **pasta** toe aan de pan en voeg evt. wat **pastawater** toe.



3. Champignons bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **knoflook**, **champignons** en **walnoten** met 2el balsamicoazijn 6-8min, tot de **walnoten** licht geroosterd zijn en de **champignons** gaar zijn.



6. Spinazie toevoegen

Schep de **babyspinazie** door de **pasta** en laat de **blaadjes** iets slinken. Proef en breng het geheel naar wens verder op smaak met peper en zout en serveer.