

DINNERLY



V2: Vegan cajunkip op romige risoni met ui, paprika en basilicum



ca. 25min



2 personen

Wij zijn gek op risoni. We schuiven deze pasta het liefst met lepels tegelijk naar binnen. En jij vast ook! Dit exemplaar is helemaal smakelijk: het is lekker romig, bevat een flinke portie paprika en verse basilicum en we serveren er ook nog eens kruidige vegan cajunkipstukjes bovenop!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 2 paprika's
- 1 zakje cajunkruiden
- 200g risoni ¹
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x vegan kipstukjes ⁶
- 10g verse basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 75ml plantaardige drink
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- waterkoker
- grote koekenpan
- kleine koekenpan
- maatbeker

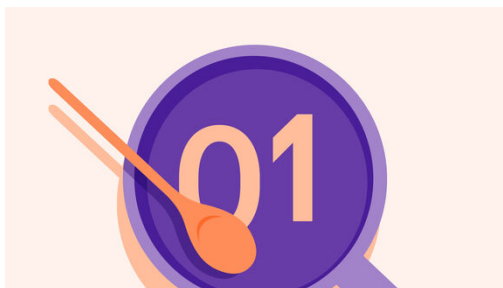
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

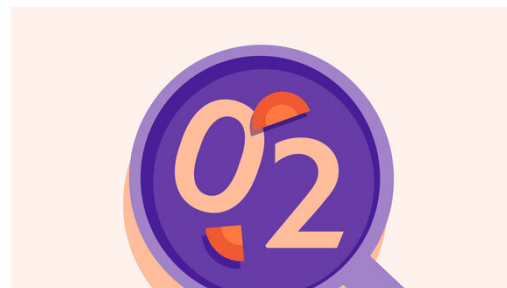
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 709kcal, vet 21.3g, koolhydraten 91.5g, eiwit 28.9g



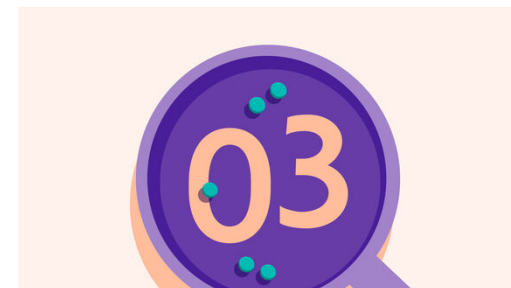
1. Groente bakken

Breng 500ml water aan de kook in een waterkoker. Pel de **ui** en snipper fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het **vrucht vlees** in dunne repen. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **ui** en **paprika** in ca. 5min zacht. Pel 1 teen knoflook, snij fijn en voeg met de **rest van de cajunkruiden** toe aan de pan. Bak ca. 1min mee.



2. Risoni koken

Voeg de **pasta** toe en bak ca. 1min mee. Voeg 400ml gekookt water toe en roer de **helft van het bouillonpoeder** erdoor. Draai het vuur laag en kook 8-10min tot al het water is opgenomen en de **pasta** beetgaar is. Roer regelmatig even door. Voeg 75ml plantaardige drink toe en laat inkoken. Voeg afhankelijk van de consistentie evt. meer plantaardige drink of water toe.



3. Vegan kipstukjes bakken

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegan kipstukjes** 4-6min en kruid ze met de **rest van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout.



4. Risoni afmaken

Hak de **basilicum mét steeltjes** fijn. Neem de **pasta** van het vuur en roer de **helft van de basilicum** erdoor. Breng op smaak met 1tl azijn en proef of je meer **bouillonpoeder**, peper of zout wil toevoegen.



5. Opmaken en serveren

Leg de **vegan kipstukjes** bovenop de **pasta**, bestrooi met de **rest van de basilicum** en serveer.



6. Nog romiger

De plantaardige drink maakt onze risoni al lekker romig. Wil je het nóg decadenter, roer dan 1-2tl magarine door de pasta, of bestrooi met (vegan) Parmezaan. Of nog beter, doe het gewoon allebei!