

DINNERLY



Vegetarische kipstukjes in romige pasta met frisse groente en gebakken ui



ca. 25min



2 personen

Pasta en romige saus is een combinatie die bij ons altijd welkom is. Hij is eenvoudig, snel te maken en natuurlijk vooral heel erg lekker. Vandaag serveren we spaghetti met vegan kipstukjes van Heura in een saus van crème fraîche. We voegen courgette en tomaten toe voor meer frisheid en gekaramelliseerde ui voor een fijne zoete noot.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 200g biologische spaghetti ¹
- 1 courgette
- 2 tomaten
- 1x vegan kipstukjes ³
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 kuipje crème fraîche ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ²
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

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), Melk (2), Soja (3), Zwaveldioxide en Sulfiten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

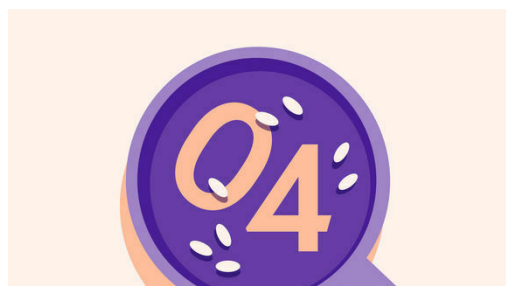
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 906kcal, vet 43.5g, koolhydraten 91.0g, eiwit 30.9g



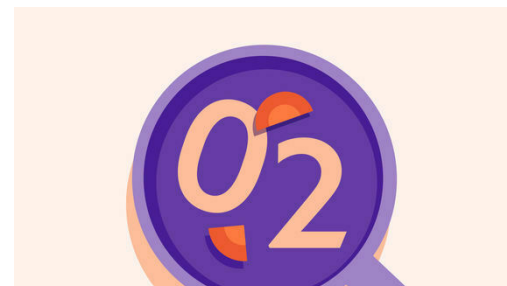
1. Ui bakken

Pel de **ui** en snij in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el boter. Bak de **ui** met een snuf zout en suiker 5-6min, tot de **ui** zacht en bruin wordt. Roer 1el balsamicoazijn door de **ui**, haal uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



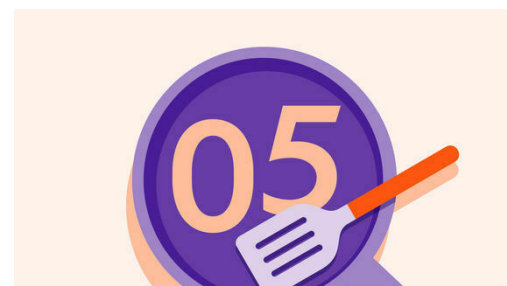
4. Saus koken

Voeg de **vegan kipstukjes** en de **kruidenmix** toe aan de pan met **groente** en bak 3-4min mee. Schep de **crème fraîche** erdoor en laat de **saus** 6-7min op laag vuur zachtjes koken. Proef en breng op smaak met peper, zout en azijn.



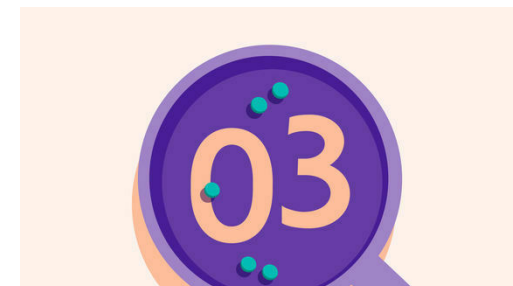
2. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



5. Afmaken en serveren

Voeg de **pasta** toe aan de pan met **saus** en roer goed door. Voeg evt. wat **kookwater** toe als de **saus** te dik wordt. Schep de **pasta met kipstukjes** op borden en garneer met de **gebakken ui**.



3. Groente bakken

Snij de **courgette** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in blokjes van ca. 2cm. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **courgette, tomaat** en knoflook 3-4min.



6. Krokante schnitzel

Vond je het zo lekker dat je dit gerecht nog een keer wilt maken, gebruik dan een keer krokante vegan kipschnitzel ipv vegan kipstukjes. Bak ze in wat olijfolie en serveer ze samen met de ui bovenop je pasta, druppel de saus erover en geniet!