



Tagliatelle met vegan stoofvlees

met champignons, prei en kaas



ca. 20min



2 personen

Als je haast hebt is pasta met saus eigenlijk altijd de juiste keuze - het vult goed en het bespaart van tijd. Vandaag combineer je vegan stoofvlees, champignons en prei en je serveert het met tagliatelle in een romige saus met geraspte kaas en aromatische peterselie. Supersimpel, superlekker!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische tagliatelle ²
- 1x vegan stoofvlees ^{2,4}
- 200g champignonplakjes
- 200g preiringen
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 10g verse peterselie
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 kuipje crème fraîche ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

Als je nog sneller wilt koken, leg dan deksel op de pan. Maar vergeet dan niet af en toe te roeren!

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1059kcal, vet 51.8g, koolhydraten 101.0g, eiwit 44.2g



1. Stoofvlees voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Scheur het **vegan stoofvlees** met een vork of met je handen in kleinere stukjes, bewaar de **sous**.



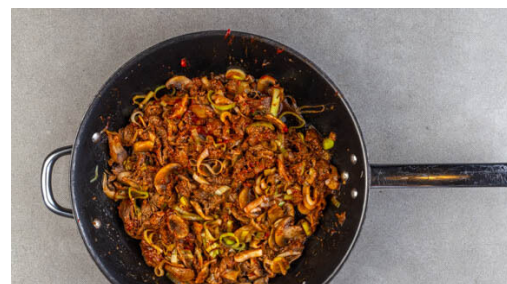
4. Toppings voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Hak de **peterselie** grof.



2. Saus starten

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el olijfolie. Roerbak de **champignons**, de **prei** en het **vegan stoofvlees** met ½tl zout 5-7min, tot de **champignons** en **prei** zacht zijn en het **stoofvlees** goed opgewarmd is.



5. Tomatenpuree toevoegen

Voeg de **tomatenpuree**, de **stoofvleessaus** en de **kruidentmix** toe aan de koekenpan. Roer door en bak ca. 1min mee, tot de aroma's vrijkomen. Blus dan af met 1el azijn.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Giet de **pasta** af en laat uitlekken.



6. Saus afmaken

Voeg de **crème fraîche** en 50ml water toe en laat onder regelmatig roeren indikken tot een **romige saus**. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** met de **sous** en bestrooi met de **kaas** en de **peterselie**.