MARLEY SPOON

Vegan pasta met paprika en aubergine

met romige walnootsaus en basilicum

ca. 25min 2 personen

Er gaat echt niks boven snel genieten en daarom bevelen wij deze heerlijke pastacreatie van harte aan. Met een plantaardige, romige saus gemaakt van walnoten en op smaak gebracht met knoflook en sjalot. De verse paprika en aubergines, en de topping van basilicum en pecannoten maken dit gerecht zo mogelijk nog smakelijker.

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne [1]
- 1 paprika
- 1 grote aubergine
- 2 tenen knoflook
- 1 sjalotje
- 50g walnoten [2]
- 200ml haverroom
- 1 zakje edelgistvlokken
- 25g pecannoten [2]
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen
Gluten (1), Noten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

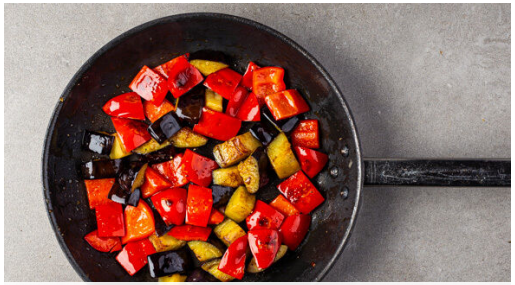
Voedingswaarde per portie
calorieën 1038kcal, vet 57.6g, koolhydraten 108.3g, eiwit 22.1g

1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**.Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd 'm in blokjes. Snijd de **aubergine** in de lengte in vieren en dan ook in blokjes. Pel de **knoflook** en **sjalot** en snijd grof.

2. Walnootsaus voorbereiden

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** ca. 1-2min. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en doe ze met de **haverroom** en de **edelgistvlokken** in een hoge (maat)beker. Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **knoflook** en de **sjalot** ca. 1min. Voeg ze toe aan de (maat)beker.



3. Groente bakken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **paprika** en **aubergine** 9-11min, tot ze licht gebruind zijn. Voeg een snuf zout toe en bak nog ca. 1min. Neem de pan van het vuur. Breng de **groente** op smaak met 1el azijn, peper en zout.

4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Schep ca. **200ml pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken.

5. Walnootsaus pureren

Breng de **ingrediënten in de maatbeker** op smaak met een flinke snuf zout en een snuf peper. Pureer met een staafmixer tot een gladde **saus**. Proef of je evt. nog meer zout wilt toevoegen.

6. Afmaken en serveren

Hak de **pecannoten** grof. Pluk de **basilicumblaadjes** en scheur ze grof. Doe de **pasta** terug in de pan, voeg de **saus** en ca. **100ml pastawater** toe en verwarm ca. 1min op hoog vuur. Voeg evt. meer **pastawater** toe voor extra smeuïgheid. Verdeel de **pasta** met de **groente** over borden en bestrooi met de **pecannoten** en de **basilicum**.