



Vega pasta met gegrilde groenten

in een romige tomatensaus met basilicum



ca. 25min



2 personen

Groenten roosteren in de oven is een van onze favoriete kooktechnieken. Het is makkelijk en voegt een hele berg smaak aan je groenten toe. Om je bordje pasta van vandaag af te maken voeg je er een snelle saus van crème fraîche en zongedroogde tomaatjes aan toe.

Wat je van ons krijgt

- 250g torchiette ¹
- 1x sperziebonen
- 1 gele paprika
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 781kcal, vet 29.3g, koolhydraten 109.1g, eiwit 20.6g



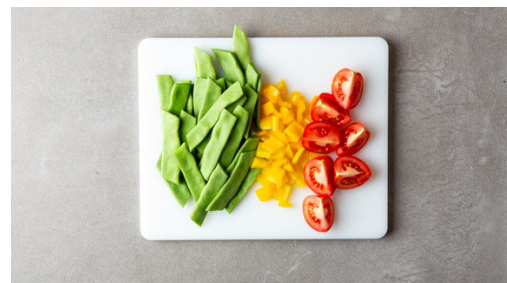
1. Pasta koken

Verwarm de oven voor op 250°C (evt. met grill aan). Breng genoeg gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Vang bij het afgieten **150ml kookwater** op en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.



4. Saus maken

Pel de **knoflook** en doe met de **gedroogde tomaten**, de **helft van de crème fraîche** en het **kookwater** in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer.



2. Groenten voorbereiden

Dop en halveer de **sperziebonen**. **Verwijder de kern en snijd de __paprika** in blokjes. Snijd de **verse tomaten** in vieren.



5. Pasta mengen

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en voeg de **pasta**, de **saus** en de **rest van de crème fraîche** toe. Warm al omscheppend in ca. 2min op en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Groenten roosteren

Doe de **bonen**, **paprika** en **tomaten** in een middelgrote ovenschaal. Hussel de **groenten** om met 1-2tl olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster 8-10min in de oven tot de **bonen** en **paprika** beginnen te blakeren.



6. Serveren

Hak de **basilicumblaadjes** grof. Serveer de **pasta** met de **ovengroenten** en bestrooi met de **basilicum**. Besprenkel met wat extra vierge olijfolie en serveer.