



Vegan spaghetti carbonara

met bacon van aubergine



ca. 25min



2 personen

Spaghetti carbonara is - de naam zegt het al - een gerecht dat behoorlijk om vlees draait. Toch ontwikkelen wij regelmatig veganistische versies van deze klassieker. Dit keer rooster je dunne aubergineplakjes knapperig en bruin in de oven, om dienst te doen als bacon. Het gerookt paprikapoeder, porcini-poeder, de edelgistvlokken en oesterzwammen geven je gerecht de nodige hartigheid.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 aubergine
- 250g spaghetti ¹
- 1 teen knoflook
- 2 zakjes cashewnoten ¹⁵
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 1 zakje gemalen porcini
- 1 pakje sojaroom ⁶
- 1x oesterzwammen
- 1x preiringen
- 10g verse peterselie
- 1 citroen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- vergiet

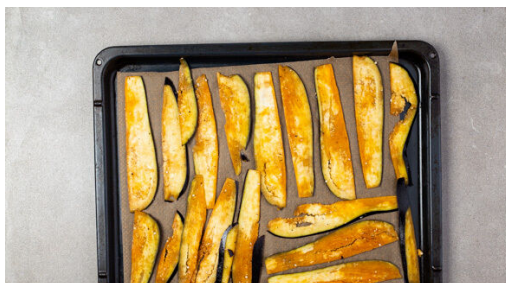
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1264kcal, vet 68.7g, koolhydraten 125.5g, eiwit 36.1g



1. Aubergine bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Meng 4el olijfolie met het **paprikapoeder**, 1tl zout en een snuf suiker. Snijd de **aubergine** in de lengte door en snijd elke helft in de lengte in 2-3mm dunne plakken. Bestrijk met de **kruidenolie** en leg op een bakplaat met bakpapier. Bak 15-18min in de oven tot ze gaar en knapperig zijn. Zet in de laatste 2min de grill aan.



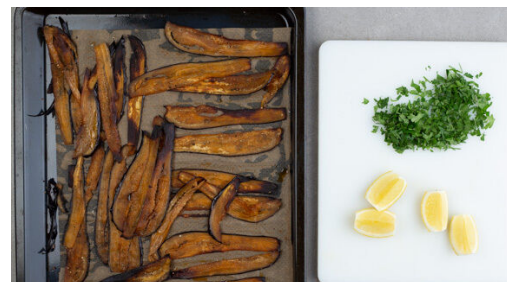
4. Saus maken

Scheur de **oesterzwammen** in dunne reepjes. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **prei** en **oesterzwammen** ca. 5min. Voeg de **cashewsaus** toe en breng op smaak met peper en zout. Neem de pan van het vuur.



2. Cashewnoten pureren

Breng ruim zout water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Pel en snijd de **knoflook** doormidden en doe met de **cashewnoten**, **gistvlokken**, het **porcinipoeder**, de **sojaroom**, 50ml water, 1/2tl zout en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **sous** ontstaat, dit kan even duren.



5. Garnituur voorbereiden

Neem de bakplaat met **aubergine** uit de oven en laat iets afkoelen. Roer evt. vrijgekomen **braadsappen** door de **cashewroomsaus**. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Snijd de **citroen** in partjes.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** aan het kokende water toe en kook in 7-9min beetgaar. Vang **100ml kookwater** op en giet de **pasta** af.



6. Pasta afmaken

Roer de **pasta** door de **sous** en voeg wat **kookwater** toe om de **sous** te binden. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Schep de **pasta** op en top met de **aubergine-"bacon"**. Bestrooi met de **peterselie** en geef de **citroenpartjes** erbij.