

Ingrediënten voor 4 personen

300 g spaghetti 200 g
paddenstoelen voor pasta 400 g
kastanjechampignons 1 teen
knoflook 1 sjalot 1 el milde
olijfolie 15 g verse platte
peterselie 250 ml Alpro rice
cuisine kookroom ½ el Bio Today
vegetable stock powder 2 el
edelgistvlokken

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Vegan pasta al funghi

Ook niet veganisten zullen deze lekkere pasta opeten, super lekker

Bereidingswijze

-Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. -Snijd ondertussen de paddenstoelen voor pasta in stukken en de kastanjechampignons in plakken. Snijd de knoflook fijn en snipper de sjalot. -Verhit de olie in de pan en fruit de sjalot en knoflook al roerend 2 min. -Voeg de rest van de olie en paddenstoelen toe en bak 8 min. op middelhoog vuur. -Snijd ondertussen de peterselie fijn. -Voeg de rijstcuisine, spaghetti en de bouillonpoeder toe aan de paddenstoelen en verwarm 2 min. al roerend. -Breng royaal op smaak met versgemalen peper en eventueel zout. Strooi de peterselie en edelgistvlokken over de pasta.

Serveertips

Tip: Let op: wanneer je spaghetti all'uovo gebruikt, is het recept niet meer veganistisch

