

Pasta met rode pesto, champignons, linzen en groenten

Hoofdgerecht, 2 personen

Ingrediënten

- 140 gram spaghetti (of andere pasta)
- 1 ui
- 1 paprika (of gegrilde paprika)
- 2 el olijfolie
- 1 blik (160 gram) bruine linzen
- 1 zakje kastanje champignons met groenten (ui, prei)
- 1 knoflookteentje
- 8 Cherry tomaatjes (in tweeën gesneden)
- 1 potje rode pesto
- 100 ml Alpro Soya cuisine kookroom
- 4 el pijnboompitjes (geroosterd)
- 8 el Vegan Prosociano Grated (Parmezaan)

Bereiden

1. Kook de pasta.
2. Snijd de ui en de paprika in grove stukjes en bak totdat de uien glazig zijn
3. Voeg de gesneden champignons en groenten toe, pers het knoflookteentje uit op het geheel en voeg de gehalveerd Cherry tomaatjes toe.
Laat dit ca. 5 a 6 minuten mee bakken.
4. Voeg de bruine linzen toe
5. Als het geheel gaar is voeg je de pesto en de lookroom toe.
6. Laat nog even doorwarmen en roer de gekookte pasta door de saus.
7. Schep de pasta op de borden er strooi er wat vegan parmezaan en geroosterde pijnboompitjes overheen.