ROMIGE PREIPASTA

MET KOOLRABI

Bereidingstijd
45 minuten

Onze groenten
2 middelgrote uien
2 preien
1 koolrabi
300 pasta

Extra ingrediënten
2 el (olijf)olie
2 teentjes knoflook
2 tl gerookt paprikapoeder
1 tl tijm
1 tl oregano
100 g zongedroogde tomaten
100 ml vegan kookroom
Zout/peper

Optioneel
Gerookte tofu

Inspiratierecept voor 4 porties

1. Snipper de ui. Schil de koolrabi en snijd in blokjes van ca. 1 cm. Halveer de prei en snijd in dunne ringen. Pel de knoflooktenen en snijd fijn.
2. Verhit in een grote hapjespan 2 el olie op middelhoog vuur. Bak de ui in 5 minuten glazig.
3. Voeg de overige groenten toe samen met knoflook, kruiden en een snuf zout. Laat op laag vuur 20-30 minuten smoren tot de prei en koolrabi zacht zijn.
4. Snijd de zongedroogde tomaten in reepjes. Rasp de schil van de citroen en pers uit.
5. Kook de pasta in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, maar bewaar een kopje kookvocht.
6. Voeg de zongedroogde tomaten, pasta, kookroom en een scheutje kookvocht toe aan de gesmoorde groenten. Let op dat het gerecht wel smeuïg wordt, maar niet te nat.
7. Voeg indien gewenst de geroosterde tofu toe.
8. Proef en breng op smaak met citroenrasp, citroensap, peper en zout. Eet smakelijk!

NO SHIT.