

Snelle pasta pesto met vegan gehakt

Cherrytomaatjes en basilicum

Deze pasta pesto wordt zeker te weten een van je favorieten! Makkelijk, snel klaar en boordevol smaak. Onze biologische rode pesto is helemaal plantaardig en gemaakt van zontomaatjes, basilicum en een melange van zonnebloem- en extra vergine olijfolie. De perfecte basis voor een snel pastagerecht.

20 min | 756 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Volkoren pasta	g	85	170	255	340
Rode ui	st	1	2	3	4
Vegan gehakt	g	60	120	180	240
Cherry tomaten	g	200	400	600	800
Rode pesto	g	20	40	60	80
Basilicum	g	5	10	15	20
Pijnboompitten	g	15	25	40	50
zelf toevoegen:					
Olijfolie	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de pasta in circa 10 minuten gaar. Giet het water af en vang wat van het kookvocht op.
2. Pel intussen de ui en snijd in partjes. Verhit olie in een bakpan en bak de ui en het vegan gehakt op een hoog vuur aan.
3. Was de tomaatjes, halveer ze en bak met het vegan gehakt mee. Doe de pesto en een beetje pasta kookvocht erbij zodat je een sausje krijgt en laat zachtjes sudderen. Rooster de pijnboompitten in een droge bakpan bruin.
4. Serveer de pasta met een flinke schep van de saus en werk af met basilicum en pijnboompitten.

Tip: Het is ook heerlijk om dit gerecht koud te eten. Maak de pasta dan aan met een beetje sla.

Biologisch

info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief