



Paddenstoelen 'ragu' met fusilli

knapperige bleekselderij en oregano

Dit is een ultiem gerecht voor een drukke dag. Je maakt een soort bolognesesaus, maar dan met paddenstoelen. Vegetarisch en zo verschrikkelijk lekker. Dankzij de knapperige bleekselderij heeft dit gerecht een heerlijke 'bite'.

25 min | 604 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	0.5	1	1.5	2
Knoflookteen	st	0.5	1	2	2
Bleekselderij	st	0.25	0.5	0.5	1
Champignons	g	100	200	300	400
Oesterzwam	g	75	150	200	300
Cherry tomaten in blik	g	150	300	400	600
Verse oregano	st	0.5	0.5	1	1
zelf toevoegen:					
Olie	el	1.5	3	4.5	6
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. Kook de pasta circa 8 minuten, schep een beetje kookvocht apart en giet daarna het water af.
2. Pel en snipper intussen de ui en knoflook. Was de bleekselderij en snijd klein. Verwarm olie in een ruime bakpan en fruit de ui, knoflook en bleekselderij 2-3 minuten op een middelhoog vuur. Maak de paddenstoelen schoon, scheur of snijd in stukken en bak mee totdat ze slinken.
3. Was de tomaten, snijd klein en bak mee. Strooi de verse oregano over het gerecht, houd een paar blaadjes apart voor garnering. Breng op smaak met zout en peper.
4. Serveer de pasta met een flinke schep paddenstoelenragu, besprenkel met olijfolie extra vierge en werk af met de overgebleven oregano.

Tip: Je kunt de bleekselderij ook kort bakken en naast de pasta serveren als bijgerecht.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

