



## Pasta met romige champignonsaus

en vege baconreepjes

Stap binnen in de betoverende wereld van de Italiaanse keuken met dit eenvoudige, maar verrukkelijke recept. De milde smaak van ui past lekker bij de hartige smaak van de champignons. Deze twee ingrediënten vormen de basis van de zijdezachte saus in dit recept. Eet smakelijk!

25 min | 859 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

Ui	<b>st</b>	1	2	2	3
Champignons	<b>g</b>	200	400	600	800
Slagroom	<b>ml</b>	50	100	150	200
Volkoren pasta	<b>g</b>	85	170	255	340
Veëa baconreepjes	<b>g</b>	90	180	180	360
Verse basilicum	<b>st</b>	0.25	0.5	1	1

*zelf toevoegen:*

Bouillon	<b>ml</b>	100	200	300	400
Olijfolie	<b>el</b>	1	2	3	4
(Veëan) Boter	<b>el</b>	0.5	1	1.5	2
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. Pel de ui en snijd in partjes. Veeg de champignons schoon en snijd in plakjes. Bereid de bouillon.
2. Verhit olie en (veëan) boter in een bakpan en fruit de ui op een laag vuur. Voeg de champignons toe en bak enkele minuten op een middelhoog vuur. Schenk de bouillon en de slagroom erbij en kook afgedekt circa 10 minuten. Pureer daarna de groente met een staafmixer tot een smeulge saus. Proef en breng (eventueel) op smaak met zout en peper.
3. Breng intussen een pan met water en een snuf zout aan de kook voor de pasta. Kook in 8 minuten al dente. Giet daarna het water af.
4. Verhit olie in een bakpan en bak de veëan baconreepjes in enkele minuten goudbruin. Hak de basilicum klein en voeg een deel op het laatst toe.
5. Verdeel de pasta over de borden en schep de champignonsaus erop. Top af met de veëan baconreepjes en garmeer met de overgebleven basilicum.

*Tip: Je kunt ook een deel van de champignons apart houden voor meer bite. Heerlijk met pittige chili olie.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

