

Spaghetti met champignons, pesto en tomaatjes



Ingrediënten voor 2 personen

spaghetti, vers of gedroogd
2 flinke eetlepels pesto rosso
1 sjalotje, fijngehakt
150 gram kastanjechampignons, in vieren
10 cherrytomaatjes
50 ml sojaroom (of gewone room)
blaadjes basilicum voor de garnering
olijfolie, zout en peper
paar druppels citroensap

Bereiden

Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak intussen de saus. Verwarm een scheutje olijfolie in een kleine wok of (steel) pan met anti-aanbaklaag. De pan moet niet te groot zijn. Zet het vuur laag en laat de knoflook met het gehakte sjalotje enkel minuten zweten (=fruiten zonder te verkleuren). Doe de kastanjechampignons erbij en bak op hoog vuur tot ze vochtig worden. Zet het vuur weer laag en roer de pesto erdoor. Daarna de sojaroom en de tomaatjes toevoegen en een paar minuten goed roeren tot de smaken goed zijn gemend en de tomaatjes openspringen. Sprenkel er een paar druppels citroensap over en breng verder op smaak met zout en peper. Serveer met de spaghetti en garneer met basilicumblaadjes.

Wil je niet vegetarisch eten of houd je niet van champignons? Vervang deze dan door 150 gram reepjes biologische kipfilet of blokjes tofu.

