



HET WITTE GOUD

Vegan pasta 'carbonara' met asperges

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g spaghetti
- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 25 g plantaardige margarine
- 🍴 70 g plantaardige spekreepjes
- 🍴 ½ teen knoflook
- 🍴 5 g verse platte peterselie
- 🍴 100 ml soja drink
- 🍴 2½ el edel gistvlokken
- 🍴 ¼ tl zout

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Giet af, maar bewaar 100 ml kookvocht.
3. Maak ondertussen de asperges schoon en snijd in stukken van 4 cm.
4. Kook 3 minuten in ruim water met eventueel zout, giet af en dep droog.
5. Verhit de grillpan zonder olie of boter en grill de asperges in delen 4 minuten per kant tot je mooie grillstrepen ziet.
6. Verhit een koekenpan met de helft van de margarine en bak de spekjes op middelhoog tot hoog vuur in 5 minuten knapperig.
7. Schep de helft van de spekjes eruit en houd apart.
8. Snijd de knoflook fijn, voeg toe aan de spekjes in de pan en bak nog 1 minuut mee.
9. Snijd ook de peterselie fijn.
10. Meng de soja drink met het edelgist, de helft van het kookvocht en het zout.
11. Voeg het roommengsel, de rest van de margarine en de spekreepjes met knoflook uit de pan toe aan de pasta.
12. Verwarm op laag vuur 1 minuut tot de margarine is gesmolten.
13. Meng daarna de rest van het kookvocht en de asperges erdoor, bewaar de topjes voor de garnering.
14. Breng op smaak met peper.
15. Verdeel de pasta over diepe borden, verdeel de rest van de spekjes, asperges en -topjes erover en bestrooi met de peterselie.

TIP: Lekker met een groene salade.

BRON: ah.nl

