



Romige Vegan Pastasaus

Deze saus is lekker romig, voedzaam en dankt zijn kleur aan de gedroogde kurkuma. Wij eten hem meestal met fusilli of spaghetti pasta. Maar ook over onze gekookte bloemkool met amandelschaafsel en chilivlokken, of bij witlof uit de oven!

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 400 gram pasta
- 150 gram aardappel in stukjes (1 grote)
- 150 gram wortels in stukjes
- 3 teentjes knoflook
- 150 ml (kook)water
- 75 gram cashewnoten (ongerosterd)
- 2 el citroensap
- 15 gram edelgistvlokken
- ½ tl kurkumapoeder
- ½ tl zout

Bereiding

Bereidingstijd: 30 minuten

1. Snijd de aardappel en wortel in stukjes. Pel de knoflooktenen en laat deze heel.
2. Kook de aardappelen, wortel en 3 tenen knoflook in kokend water voor ongeveer 20 minuten gaar. Bewaar het kookwater voor later.
3. Kook de pasta in een grote pan met kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Terwijl de pasta kookt, ga je verder met de romige saus.
4. Doe de aardappel, wortel en knoflook in de blender, samen met alle overige ingrediënten.
5. Blend het tot een gladde romige saus en proef of het nog meer nodig heeft. Voeg extra kookwater toe, wanneer je de saus iets dunner wilt.
6. Meng de pasta en saus vlak voor het serveren door elkaar. Zelf houd ik ervan om mijn bord te bestrooien met gedroogde chilivlokken.

Eet smakelijk!