



Kerstdiernee

WORLD
ANIMAL
PROTECTION

Hoofdgerecht: Ravioli met romige tijmsaus en kaassnippers

In een handomdraai een heerlijke vegan pasta op de kersttafel, dat klinkt goed toch? Bonusvegan Judith helpt je met dit fijne recept voor 4 personen. Bereidingstijd: 35 min.



Ingrediënten

- 2 pakken AH Biologisch Mezzelune ceci e lenticchie vegan
- 250 ml vegan kookroom
- 80 gr vegan Parmezaanse kaas
- 3 takjes tijm
- 30 gr pijnboompitten
- 2 teentjes knoflook
- Tuinkers
- Boter/olie om te bakken



Scan de QR-code
voor Judith's plantaardige
productsuggesties!

Instructies

1. Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie goudbruin.
2. Bereid de Mezzelune volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Ris de blaadjes van de takjes tijm en pers de knoflook. Smelt boter in de pan en fruit de tijm en knoflook op laag vuur.
4. Schenk de vegan kookroom erbij en breng zachtjes aan de kook.
5. Voeg al roerend de helft van de vegan Parmezaanse kaas toe, roer tot een egale saus.
6. Verdeel de Mezzelune en de saus over 4 borden en bestrooi met de geroosterde pijnboompitten, de andere helft van de Parmezaanse kaas en de tuinkers.
7. Lekker met versgemalen zeezout en zwarte peper.

Optioneel

Voeg 400 gram gebakken kastanjechampignons of paddenstoelen melange toe.



BONUSVEGAN