



Rode pasta

Met Alpro soya Cuisine

Bereiding

1. Kook de spelt pasta beetbaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snij de courgettes in de helft door en snij ze dan in plakjes. Snij de kerstomaatjes in twee. Hak de knoflook en de sjalot fijn.
3. Verhit de olijfolie en fruit de knoflook en de sjalot tot ze glazig zijn. Doe er de courgette en kerstomaatjes bij. Laat twee minuten sudderen op een hoog vuur. Schep regelmatig om.
4. Voeg de tomatensaus, de tomatenpuree en de rode pesto toe. Doe er ook wat takjes basilicum bij en laat 5 minuten pruttelen. Giet er nu Alpro soya Cuisine bij en laat even zachtjes sudderen, zonder te laten koken. Breng op smaak met peper en zout.
5. Giet de pasta af en roer er de pastasaus door. Dien op met basilicum. Smakelijk!



4 porties



20min



Ingrediënten

- 250 ml Alpro soya Cuisine
- 400 g spelt pasta
- 1 courgette
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 400 ml tomatensaus
- 70 g tomatenpuree
- 300 g kerstomaatjes
- Een handjevol basilicum
- 2 lepels pesto van zongedroogde tomaten
- Olijfolie
- Peper van de molen
- Zout

Bereid met

Soya Cuisine

