



# Plantaardig eenpansgerecht met spinazie

met Alpro Go On

## Bereidingswijze

1. Kook het water voor de pasta. Haal de knoflook door de knoflookpers.
2. Verwijder de pit uit de avocado en snijd 1 helft in blokjes. Bewaar deze voor later gebruik. Mix de andere helft van de avocado met 100gr spinazie, de geperste knoflook, Parmezaanse kaas en Alpro Go On tot een glad mengsel. Is de saus wat te dik? Voeg dan wat kookvloeistof van de pasta toe. Breng het op smaak met citroensap, nootmuskaat, zout en peper.
3. Kook de pasta ondertussen al dente volgens de instructies op de verpakking. Giet de pasta af, maar bewaar wat kookvloeistof.
4. Voeg de saus toe en meng het goed. Serveer met de spinazie, in blokjes gesneden avocado, gehalveerde cherrytomaatjes en Parmezaanse kaas. En dan? Eet smakelijk!

  
4 personen

  
25min

## Ingrediënten

- 375g pasta
- 1 teen knoflook
- 100 + 50g spinazie
- 1 avocado, eetrijp
- 400g cherrytomaaten
- 30g Geraspte Parmezaanse kaas
- 6 eetlepels Alpro Go On
- 2 eetlepels citroensap (1/2 citroen)
- Nootmuskaat
- Zout en peper

## Bereid met

Go On Nature!

