



VEGETARISCHE PASTA CASABLANCA.

Voor 4 personen.

NODIG :

- 350 gr spaghetti
- Blikje van 200 gram kikkererwten,
- 1 ui,
- 1 teentje knoflook,
- 1 ½ blikje tomatenstukjes, (=ca 600 gram)
- 100 ml olijfolie,
- 1 tl gemalen kaneel,
- ½ tl gemalen kurkuma,
- 1 tl gemalen komijn,
- 50 gram geschaafde amandelen,
- Zout en vers gemalen peper,
- Handvol verse koriander, verse munt en verse krulpeterselie.

EN DAN:

1. Bak je even de ui en knoflook in een wat diepere pan,
2. Giet de tomatenstukjes erbij,
3. Doe de kikkererwten erbij,
4. De tl komijn, kaneel en kurkuma er ook bij. En peper&zout.
5. Gas laag draaien en laat ca 15 minuten sudderen,
6. Kook water voor de spaghetti, met een groentebouillon tablet.
7. Ondertussen de amandelschaafsel ook bij de saus,
8. Knip alvast de verse kruiden,
9. Als je spaghetti gaar is,
10. Afgieten en op een mooie schaal doen,
11. Beetje boter erover en mixel de saus erdoor,
12. Verse kruiden erover,
13. Nog een keer roeren,
14. Opdienen ,
15. En je hebt een absolute kookhit erbij !
16. EET SMAKELIJK,..

MET EEN LEKKERE WORTEL SALADE EN***STAAT STRAKS ALLEMAAL IN MIJN NIEUWE WORKSHOP... 😊

