


VEGETARISCHE PASTA BOLOGNESE

 2 personen  15 Minuten  60 Minuten opstaan



ingrediënten

- 150g **Pasta Neptunus droom**
- 1 witte ui
- 1 tenen knoflook
- 1 eetlepel **koolzaadolie of Olijfolie***
- 150 ml tomaten passata
- 200 ml gepelde tomaten
- halve el tomatenpuree
- 100 g **rode linzen*** of 200 g linzen gewekt
- 100 gr wortel
- 70 gr bleekselderij in ringen
- 1 **el Italiaanse kruiden***
- 6 **Zongedroogde tomaten***
- Handje **pijnboompitten***
- **peper en zout***
- verse of **gedroogde peterselie*** naar smaak



SCAN ME



*verpakkingsvrij te koop bij de Eerlijkheid

Bereiding:

- Week de zongedroogde tomaten even in warm water. Snij alle groenten en snipper de ui en de knoflook. Verhit koolzaad of olijfolie in een pan en fruit de ui bruin. Voeg daarna de knoflook, wortel en bleekselderij toe en bak dit ongeveer 5-7 minuten. Voeg vervolgens de tomatenpuree toe en bak nog 3 minuten mee.
- Voeg vervolgens de passata, gepelde tomaten en de Italiaanse kruiden toe. Laat de saus ongeveer een uur op het vuur staan met de deksel op de pan. Voeg voor de laatste 10/15 minuten de rode linzen toe.
- Breng eventueel op smaak met peper en zout.
- Serveer met pasta en pijnboompitten.

Duurzaam | Biologisch | Verpakkingsvrij | Eerlijk | Natuurlijk