

VEGETARISCHE SPAGHETTI



PASTA MARE®
400 g spaghetti

PALAZZO®
2 blikjes tomatenblokjes met basilicum

2 bio-uien

1 stengel groene selder

2 teentjes look

1 courgette

HONEYSUN®

1 el honing

SOYPRO®

24 veganistische balletjes

PORTLAND®

2 el oregano

PORTLAND®

snuifje zout

PORTLAND®

snuifje peper

D'ANTELLI®

4 el geraspte Grana Padano

SOYPRO®

3 el bakken en braden



4 personen



35 minuten

Ontdek meer recepten op
www.aldi.be

ALDI



VEGETARISCHE SPAGHETTI



- 1 Snipper de uien en het teentje look fijn. Snij de courgette en de groene selder in kleine stukjes.
- 2 Verhit 2 eetlepels bakken en braden in een pan of pot. Bak de ui en de look glazig. Voeg de courgette en de selder toe en bak even aan. Voeg de tomatenblokjes met basilicum toe. Kruid met oregano, zout en peper. Voeg de honing toe. Laat 25 minuten inkoken op een zacht vuurtje.
- 3 Kook ondertussen de spaghetti in ruim water gaar. Smelt 1 eetlepel bakken en braden in een pan en bak de veganistische balletjes kort aan. Giet de spaghetti af. Spoel kort met koud water.
- 4 Serveer de gekookte spaghetti met de saus en de balletjes. Werk af met de geraspte Grana Padano.



LEKKER met

