

Pasta kød-erstatningsauce

– eller Spaghetti Vegginese

Inspireret af Vanløse Blues' bolognese

4 personer

Ingredienser
250 g champignon
2 gulerødder
2 stængler bladselleri
2 fed hvidløg
1 løg
1 rød peberfrugt
1 lille ds. tomatpure
2 spsk. balsamico
lidt olie til stegning
Evt. 100 g valnødder, groft hakkede
1 tsk. oregano
1 tsk. basilikum
1 tsk. sød paprika
½ tsk. stødt spidskommen
Salt og peber
1 flaske mosede el. 2 ds. hakkede tomater
2 dl røde linser
3-4 dl. grøntsagsbouillon
Evt. friske krydderurter til pynt

Fremgangsmåde

Hak grøntsagerne fint i en foodprocessor.

Steg grøntsagerne i lidt olivenolie i 5 min.

Tilsæt tomatpure, balsamico, valnødder og krydderier, vend det rundt og lad det stege med i 1-2 min.

Hæld de mosede tomater ved, tilsæt linser og bouillon.

Bring det hele i kog og lad det simre i min. 20 min

Kog imens den valgte pasta.

Smag vegginesen til med salt, peber og paprika – og server 😊

Tip:

- Serveres med din foretrukne pasta
- Kan drysses med vegansk parmesanost
- Pyntes med friske krydderurter

Velbekomme!

