

Recept voor vegan linzenbolognese

Ingrediënten

- 120 g bruine champignons
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 80 g beluga-linzen
- 200 g tomatenblokjes of passata
- 200 ml groentebouillon
- 1 theelepel gedroogde Italiaanse kruiden
- spaghetti



Bereiding

1. Was de champignons en snijd ze in fijne, kleine plakjes. Hak de ui en knoflook ook fijn.
2. Doe de ingrediënten in een pan en fruit ze kort aan in de olijfolie. Voeg dan de tomatenpuree toe en bak deze kort mee.
3. Roer de beluga-linzen erdoor en blus af met de tomaten en de groentebouillon.
4. Laat de saus ongeveer een uur op laag vuur sudderen tot de linzen stevig beet gaar zijn. Als de saus te dik wordt als de linzen beginnen op te zwellen, kan naar behoefte meer bouillon toegevoegd worden.
5. Kook de spaghetti volgens de aanwijzing op de verpakking, giet af en serveer met de vegan linzenbolognese.