Linguine met heerlijke paprikasaus



Ingrédients

- 500g tofu
- 6 el sojasaus
- 140g tomatenpuree
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 el paprikapoeder, gerookt
- olijfolie
- 500g linguine
- 1 courgette, in linten genseden
- 2 ui, fijngehakt
- 2 handvol peterselie, gehakt
- Alpro bakken en braden
- 500 ml Alpro plantaardig alternatief voor room
- 2 handvol rucola
- optioneel: plantaardig alternatief voor kaas (vb Gondino, Violife,...)

Méthode

1. Meng in een kom de sojasaus, tomatenpuree, knoflook, paprikapoeder en een drupje olijfolie. Meng de tofublokjes onder de marinade.

2. Kook de linguine beetgaar in een ruim water.
3. Verhit Alpro bakken en braden in een koekenpan en fruit de ui tot transparant. Voeg de tofu toe en bak knapperig. Giet de room erbij en breng aan de kook.
4. Voeg de toe met de courgettelinten en de peterselie en haal de pan van het vuur.
5. Breng op smaak met zout en peper en roer er de rucola snel door.
6. Serveer met geraspt kaasalternatief. (optioneel)

Cette recette est de ALPRO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be