

Penne carbonara met rode biet spekjes

en attente de traduction française



Ingrédients

- 3 kg Penne Ardo
- 600 g Rode biet spekjes Ardo
- 100 g Sjalotten Ardo
- 20 g Knoflookblokjes Ardo
- 10 g Peterselie Ardo
- 6 dl vegan room
- 10 tl voedingsgist
- 2 tl witte miso
- 1 dl olijfolie

Méthode

1. Laat de knoflook en de sjalotten zweten in wat olijfolie, voeg de rode biet spekjes toe en roerbak.
2. Meng de veganistische room met de voedingsgist, de miso en kruid met peper.
3. Meng de peterselie met de rest van de olijfolie.
4. Verwarm de penne in de stomer of in kokend gezouten water.

5. Voeg de warme penne en het roommengsel toe aan de pan. Verwarm, roer en serveer.
6. Werk af met wat peterselieolie en een snuifje peper.

**Cette recette est de
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be