

HET VIRTUEEL FILOSOFISCH DINER RECEPT (DOOR ROBIN FOOD)

Ingrediënten (voor 2)

- 2 tenen knoflook
- half rood pepertje
- 1 courgette of venkel
- half glaasje witte wijn
- 200 ml room (vegan of koe) (creme fraiche kan ook)
- 1 bio citroen
- 200 gram doperwten
- 200 gram pasta
- (vegan) Parmezaan naar wens
- bosje peterselie of basilicum

Bereiding

2 teentjes knoflook en half rood pepertje samen met courgette of venkel aanbakken in genoeg olijfolie tot de groente begint te kleuren en licht aanbakt.

Afblussen met half glaasje witte wijn. Zout en peper toevoegen. Dan beetje room (vegan naar gelang) en de schil van één citroen toevoegen en het sap van een halve. Doperwtjes erbij. Heel even laten pruttelen.

Gekookte pasta erbij voegen plus een beetje van het kookwater, tot het de gewenste consistentie heeft.

Garneren met peterselie of basilicum, wat je in huis hebt, en (vegan) parmezaanse kaas.

@VUURWERKFILOSOFIE

WWW.VUURWERKFILOSOFIE.NL

#HETFILOSOFISCHDINER

