



SPAGHETTI VAN SNIJBIEET MET SHIITAKE EN CASHEWNOTEN



4 PERS.



20 MIN



VEGGIE

INGREDIËNTEN

- 800 gram snijbiet (rood en geel)
- 200 gram shiitake
- 2 teentjes look
- 2 sjalotten
- Klein beetje boter of margarine (liefst 2 eetlepel arachideolie)
- 80 gram cashewnoten
- 150 gram Bio Légumaise Vietnam (knolselder met kerrie)
- Bakje Citra Leaves - Koppert Cress
- Enkele druppels arganolie
- Stukje oude Brugse kaas
- Foelie poeder
- Zwarte peper
- (grof zeezout)

STAP 1

Was en snijd zo'n 600 gram van de snijbiet (met blad en steel) fijn in julienne.

STAP 2

Stoof de snijbiet in een opgewarmde pan met 1 eetlepel arachideolie, wat water, zeezout, peper en foeliekruiden.

STAP 3

Snijd de overige snijbiet (enkel steel), shiitake, sjalotten, look en cashewnoten in gelijke blokjes en stoof zacht aan met een eetlepel arachideolie.

STAP 4

Kruid met (grof zeezout) en foeliekruiden. Meng de légumaise onder de pan zodra alles gaar is.

STAP 5

Verdeel de warme snijbietspaghetti over de borden.



STAP 6

Schep er de saus over en besprenkel alles met enkele druppels arganolie.

STAP 7

Rasp wat oude Brugse kaas over het bord en werk af met Citra Leaves.

BergHOFF[®]

Dit recept is afkomstig uit 'Wild Cooking' van uitgeverij Lannoo. Recepten van Frank Fol, De Groentekok[®]