



Veggiepasta met fluwelige prei



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 stronkjes preien
1 eetlepel boter
1 olijfolie
6 takjes verse tijm
4 deciliter waterkers
zwarte peper van de molen
zout
400 gram spaghetti (volkoren)
1 ei
1 bosje rucola
1 stuk parmezaan

Bereidingswijze

- 1.** Was de prei en snij ze in zeer fijne ringen. Hou een handje apart.
- 2.** Smelt de boter met de olijfolie in een diepe pan. Voeg de tijm en de preiringen toe. Roerbak gedurende 3 à 4 minuten. Overgiet met het water en dek af met een deksel. Zet het vuur laag en laat 40 minuten zachtjes garen. Breng op smaak met veel peper en zout. Zet apart.
- 3.** Kook intussen de spaghetti en giet af.
- 4.** Voeg een eitje toe aan de lichtjes afgekoelde prei en roer goed.
- 5.** Meng vervolgens met de pasta.
- 6.** Serveer op de borden.
- 7.** Werk af met de apart gehouden rauwe prei, de rucola en geraspte parmezaan.
- 8.** Bestrooi nogmaals met zwarte peper uit de molen.