Penne carbonara met spekjes



Ingrediënten

- 3 kg Penne Ardo
- 600 g Greenway bacon
- 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

Methode

1. Laat de knoflook en de sjalotten zweten in wat olijfolie, voeg de Greenway bacon toe en roerbak.
2. Meng de 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.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be