



*Serveer met een
extra scheut olijfolie en
veel basilicum*

GREEN MACARONI

HOEVEELHEID 4 PERSONEN **VOORBEREIDINGSTIJD** 10 MINUTEN (OVEN VOORVERWARMEN)

INGREDIËNTEN

400 gram macaroni (glutenvrij)
 300 gram tofoe (1 pakje)
 1 teentje knoflook
 Peper en zout
 1 eetlepel citroensap
 3 eetlepels edelgistvlokken (of geraspte
 vegan kaas)
 2 eetlepels pompoenpitten
 ½ theelepel kurkuma
 1 à 2 eetlepels kruidenzout (herbamare)
 ½ theelepel versgeraspte nootmuskaat
 2 eetlepels olie
 100 ml havermelk (ongezoet & glutenvrij)
 1 broccoli in roosjes (gestoomd of
 gekookt)
 10-tal kerstomaatjes, gehalveerd
 Een handvol boerenkool, fijngesneden
 (gestoomd of gekookt)
 Glutenvrije broodkruimels

KEUKENHULPJE

Ovenschaal, keukenmachine of blender

BEREIDING

- 1 Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking
- 2 Verwarm de oven voor op 175°C
- 3 Mix alle ingrediënten voor de saus in een keukenmachine of een blender tot je een gladde saus hebt.
- 4 Meng de saus door de pasta en voeg de broccoli, tomaatjes en boerenkool toe. Doe de macaroni in een ovenschaal en bak 25 minuten in de oven. Strooi er enkele eetlepels glutenvrije broodkruimels over en zet nog enkele minuten onder de grill.
- 5 Serveer met een extra scheut olijfolie en veel basilicum.