

# Linguine met romige tuinbonensaus & dille



**Beschikbaarheid:** 19

**Prijs:** €10,30

## **Korte omschrijving**

Zonder vlees!

## **Omschrijving**

Lekker anders..... de linguine wordt gebroken en voorzien van een heerlijk romige saus op basis van gedroogde tuinbonen. De gedroogde tuinbonen kook ik en laat deze indikken tot een dikke saus, waarna ik er een mooie olijfolie, knoflook en citroensap door heen klop. Met wat gekarameliseerde uien en verse dille is het helemaal af. Meer heeft deze pasta niet nodig - een paar mooie ingrediënten.

(Foto en recept uit [delicious magazine](#))

## **Opwarmen**

Opwarmen in de oven!

20 tot 25 minuten (1-persoons) of 25 tot 35 minuten (2-persoons) in een voorverwarmde oven op 200°C.

De maaltijd afdekken met aluminiumfolie of een ovenbestendig bord. Zet de ovenschaal in de voorverwarmde oven.

De maaltijd kan ook opgewarmd worden in de magnetron, maar krijgt niet hetzelfde lekkere resultaat als in de oven. Verwarm het gerecht afgedekt 4 tot 7 minuten op 750W

## **Ingrediënten**

ui

olijfolie

tuinbonen

olijfolie

knoflook

citroen

linguine

dille