



PADDENSTOELEN- WALNOTENRAGOUT

 GOED IN TE VRIEZEN  LUNCHBOX

Ik maakte dit voor een paar vriendinnen die onze recepten vanaf dag één proeven en testen, en zij zeiden dat het meteen hun favoriete gerecht was! Het is echt een droomgerecht: stevig, verwarmend en vol van smaak. Met de restjes kun je ook van alles; ik maak doorgaans een dubbele hoeveelheid en eet de tweede portie dan later in de week met gepofte aardappels of ik neem het met een beetje quinoa of salade mee naar mijn werk.

VOOR 4 PERSONEN MET EEN RESTJE

20 g gedroogd eekhoorntjesbrood	400 g (kastanje)champignons, in dunne plakjes	2 el tamari
250 ml kokend water	1 rode paprika, zaadjes verwijderd en in blokjes	1-2 el edelgistvlokken
100 g walnoten	1 tl gedroogde tijm	4 porties pasta (ca. 80 g per persoon)
1 ui, in kleine blokjes	1 tl gedroogde oregano	handvol gehakte peterselie, voor erover
2 tenen knoflook, fijngesneden	1 tl gedroogde rozemarijn	zout en peper
2 stengels bleekselderij, in kleine blokjes	1 blik tomatenblokjes van 400 g	
olijfolie	1 el tomatenpuree	

1. Wel eerst het gedroogde eekhoorntjesbrood. Leg het in een kom met het kokende water en laat het 20 minuten staan. Laat het goed uitlekken als het is geweld (maar bewaar het welvocht) en snijd het in kleine stukjes.
2. Hak terwijl het eekhoorntjesbrood welt de walnoten in stukjes – ze moeten eruitzien als grove broodkruimels. Rooster die circa 5 minuten in een grote, diepe koekenpan op middelhoog vuur, tot ze goudbruin zijn; roer ze af en toe door. Neem de pan van het vuur als ze zijn geroosterd en doe ze in een kom. Zet de pan terug op het vuur.
3. Doe de ui, knoflook en bleekselderij met een scheutje olijfolie en een snuf zout in de koekenpan. Bak ze 5-10 minuten, tot ze zacht zijn.
4. Voeg de (kastanje)champignons en rode paprika toe, samen met de tijm, oregano en rozemarijn, en bak alles 5 minuten, tot het zacht is.
5. Roer de tomatenblokjes, tomatenpuree, tamari en het eekhoorntjesbrood met het welvocht erdoor. Laat het 10-15 minuten zachtjes pruttelen – de ragout moet lekker dik worden en het overtollige vocht moet verdampen. Roer de walnoten en edelgistvlokken erdoor en verhit alles nog 5 minuten.
6. Kook terwijl de ragout pruttelt de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in een pan kokend water. Giet hem af en roer hem door de ragout als die gaar is. Serveer met een beetje peterselie erover.