



**Recept geschikt voor:** 4 personen | **Moeilijkheid:** 👨‍🍳 👩‍🍳  
**Vorbereidingstijd:** 5 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 25 min

**Bertyn producten:** [Teriyaki Protein Tops](#)

Bron: [bertyn.eu](https://bertyn.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

# Pikante pasta met kikkererwten, seitan, rucola en een teriyaki- roomsaus

## Ingrediënten

- 500g pasta (Speltpasta Penne)
- 1 blik kikkererwten
- 250g rucola
- 1 rode chili (pikant)
- 2 Teriyaki Protein Tops
- 200 g gepelde cashewnoten
- 100 à 250 ml water
- Fleur de sel (Amanprana)
- Peper

## Bereiding

1. Giet het blik kikkererwten uit en spoel de erwten af.
2. Was de rucola en hak de chili fijn.
3. Wanneer je niet van pikant houdt verwijder je beter eerst de zaadjes van de chili.
4. Laat een beetje olijfolie warm worden in een pan en rooster hier kort de fijngehakte chili in.
5. Voeg vervolgens de kikkererwten toe en roer alles kort door elkaar.
6. Voeg vervolgens de seitan aan de pan toe en roer opnieuw alles goed om.
7. Zet het vuur nu wat lager en voeg de gewassen rucola toe.
8. Laat deze kort meestoven, terwijl je de gepelde cashewnoten met een beetje water in de mixer tot room verwerkt en aan de saus toevoegt.
9. Breng de saus zelf daarna met fleur de sel en peper op smaak en laat het geheel enige tijd trekken.
10. Kook de pasta vervolgens al dente in rijkelijk gezouten water en voeg deze bij de saus.
11. Zet alles daarna opnieuw op het vuur en roer het geheel goed door.
12. Serveer het eindresultaat ten slotte bestrooid met wat geroosterde en ruw gehakte cashewnoten.