

LENTEPASTA

Groentenspaghetti



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Spiral Expert + Spaghetti kegel

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 4 courgettes (1 kg) - 200 g diepgevroren erwtes (ontdoid) - 25 g geroosterde pijnboompitten + voor garnering - 25 g geraspte Parmezaanse kaas + plakjes voor garnering - 5 g muntbladeren + voor garnering
 - 3 eetlepels olijfolie - 1 onbehandelde citroen (geraspte citroenschil en 3 eetlepels sap) - zout en peper
-

1. Snijd de courgettes met de kegel SPAGHETTI en leg ze in een zeef.
2. Mix de erwtes, de pijnboompitten, de Parmezaanse kaas en de munt gedurende 30 seconden in de kom van de foodprocessor met het grote stalen mes tot een egale massa. Laat de machine gedurende 30 seconden draaien en giet tegelijkertijd een straaltje olijfolie door de invoerbuis van de deksel. Meng met de citroenschil en het citroensap.
3. Breng op smaak met peper en zout en doe alles in een slakom.
4. Droog de spaghetti met keukenpapier, voeg toe aan de slakom en roer het geheel door. Dien op met de rest van de pijnboompitten, munt en Parmezaanse kaas.

Spiral Expert Kit (in optie) ■

