

PASTINAAK CACIO E PEPE

Groentenspaghetti's



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 15 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Tagliatelle kegel

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 1 kg dikke pastinaken (geschild) - 100 g geraspte pecorino - 60 g boter - peper

1. Snijd de pastinaken met de kegel TAGLIATELLE.
2. Laat de helft van de boter in een bakpan smelten. Voeg de pastinaken toe, roer ze om in de boter en bak 12 tot 15 minuten. Draai ze af en toe om.
3. Voeg de rest van de boter toe en als deze gesmolten is, voeg dan de kaas en veel peper toe.

Tip van de chef :

De pecorino kan door Parmezaanse kaas worden vervangen.

Spiral Expert Kit (in optie) ■

© 2018 Hachette Livre (Marabout)

© Anna Helm Baxter

© Beatriz Da Costa