

SPAGHETTI VAN WORTELS MET RICOTTA

Spiral Expert



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 20 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Spaghetti kegel

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 10 grote wortels (800 g) - 1 teentje knoflook - 1 sjalot - 8 plakken rauwe ham - 100 g verkruimelde ricotta - zout, peper - **VOOR DE SAUS:** - 150 ml kookroom - 1 eetlepel olijfolie - 1 theelepel nootmuskaat

1. Schil de wortels en snijd de uiteinden eraf. Maak er met de SPAGHETTI-kegel spiralen van.
2. Plaats de rvs-kom. Vul de kom met 500 ml water, leg de wortels in de stoomschaal en start het STOOM-programma gedurende 10 minuten. Giet de kom leeg en doe de sjalot en de knoflook in de kom. Stel EXPERT-programma in op 10 seconden/ snelheid 13 (zonder te verwarmen). Voeg de olijfolie toe en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/ snelheid 2A/ 110 °C. Voeg de rest van de ingrediënten toe. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/ snelheid 1A/ 90 °C.
3. Voeg de wortelspaghetti toe aan de bereiding en breng op smaak.
4. Snijd de plakken ham in reepjes en leg deze op de spaghetti. Bestrooi met de ricotta.