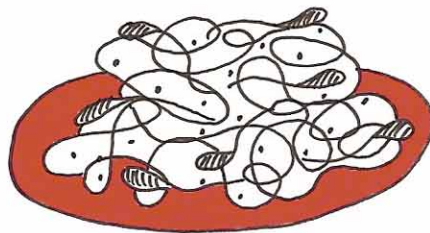


Spaghetti met raapsteeltjes (2 personen)

Bereiden: 20 minuten

Nodig

200 g spaghetti
1 à 2 bosjes raapsteeltjes
1 knoflookteen
2 flinke el verse pesto
scheutje olijfolie
stukje parmezaan
zout & peper



Doen:

Kook de spaghetti al dente in een grote pan met kokend water en zout.
Hak de knoflookteen fijn.
Was de raapsteeltjes en snij de worteltjes eraf.
Slinger droog in de slacentrifuge.
Schuuf alvast wat mooie reepjes parmezaan.
Verhit een scheut olijfolie in de wok.
Giet de spaghetti af in een vergiet.



Tip!

verse pesto =
wereld van
verschil!

makkelijk
zelf te maken



Recept:

www.kokenmetkarin.nl

Wok de raapsteeltjes en knoflook al omscheppend tot de raapsteeltjes slinken (gaat heel snel). Schep de spaghetti erdoor. Roer 2 flinke eetlepels verse pesto erdoor.

Serveren:

Schep de groene pasta op 2 borden. Strooi er royaal versgemalen zwarte peper en zout over. Besprenkel met een klein beetje olijfolie. Strooi de parmezaan erover.

Raapsteeltjes

Zijn de jonge blaadjes van Chinese kool, of meikool. Ze worden in bosjes verkocht en kunnen ± 2 dagen worden bewaard in de koelkast. (opwervige, lichtgroene blaadjes met een pittige smaak. Echte voorjaarsgroente)

info

