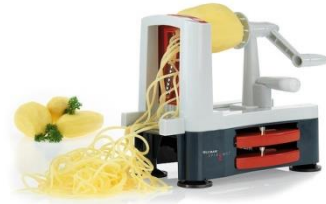


Courgette Pasta

Als je wilt kun je courgette pasta zelfs helemaal rauw eten, maar even kort opwarmen vinden wij het lekkerste. Het handigste is om de Gefu mandoline of Westmark spiraalsnijder te gebruiken om sliertjes van de courgette te maken. Iets meer werk is het met de Gefu Spirelli of een juliënne snijder, maar dit kan uiteraard ook gewoon met een mes.

Ingrediënten voor 4 personen

3 courgettes
1 ui
100 gr kerstomaatjes
2 teentjes knoflook
4 el pesto
20 gr pijnboompitten
Peper en zout
Olijfolie



Zo maak je het

Was de courgettes en schaf er dunne juliennesliertjes van. Snipper een uitje en hak de knoflook fijn, fruit dit aan in wat olijfolie. Voeg de gewassen kerstomaatjes toe en bak ze kort mee. Voeg de courgette pasta toe en verhit deze kort. Voeg de pesto toe en meng het geheel door elkaar. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn. Serveer de pasta van courgette met de tomaatjes en garneer het met de pijnboompitten.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
0174-622168

www.marianskookwereld.nl

(bron : uitpaulineskeuken.nl)

