

RECEPT ROMANESCO

Pasta met Parmezaan en Pijnboompitjes

Benodigheden

Voor 4 personen

duur 30 minuten

- 1 verse romanesco
- 100 g pijnboompitjes
- 1 citroen
- Parmezaanse kaas
- Platte peterselie
- 1 rode peper
- 350-400 g fusilli pasta
- 50 g sultana rozijnen
- 2 teentjes knoflook
- 2 el olijfolie



Bron: hofweb

Aan de slag

Stap 1: Snijd eenvoudig de losse 'torentjes' van de kool af, zoals bloemkool- of broccoliroosjes, ze zijn hetzelfde formaat.

Stap 2: Blancheer (eerst water laten koken) de Romanesco-roosjes 2 à 3 minuten en giet af onder koud stromend water zodat ze niet verder doorgaren.

Stap 3: Kook in een andere pan de pasta volgens gebruiksaanwijzing gaar.

Stap 4: Verhit ondertussen een el olijfolie in koekenpan of wok. Voeg de Romanesco roosjes toe en wok gedurende een paar minuten tot ze licht goudbruin kleuren.

Stap 5: Voeg nu de knoflook en evt. - voor extra pit - een fijn gesneden vers pepertje naar smaak toe, daarna de geroosterde pijnboompitten en sultanarozijnen.

Stap 6: Nu voeg je de gekookte pasta toe met het sap van een halve citroen en de rasp van de hele citroen, en de fijngesneden peterselie. Hussel het geheel lekker door elkaar in de wok.

Stap 7: Serveer de pasta met een drupje olijfolie en wat geraspte Parmezaan.