

Pasta met bloemkool en Pesto Giallo van Biagi

Dit leuke en verrassende pasta gerecht moet je een keer geprobeerd hebben! Het recept komt van foodblogger FrancescaKookt.nl

Menugang: Hoofdgerechten
Type gerecht: Vleesgerecht
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 40 minuten

Dit leuke en verrassende pasta gerecht moet je een keer geprobeerd hebben! Het recept komt van foodblogger FrancescaKookt.nl

Bereidwijze

- Snijd de bloemkool in plakken en meng deze met knoflookzout, tijm en een flinke scheut olijfolie.
- Plaats minimaal 25 minuten in de oven op 200 graden.
- Kook ondertussen de pasta al dente.
- Fruit een ui en bak wat in stukken gesneden verse worst in Betis bakolie.
- Als deze gaar zijn schep er dan een potje pesto giallo en wat room doorheen. Meng de pasta en de bloemkool door de pesto en maak af met wat geraspte Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitten.

Ingredienten

- 1 bloemkool
- Falsalt knoflook zout
- Olijfolie bijv. Jaén of Roma
- Pasta, bijv penne of farfalle
- Potje Pesto Giallo van Biagi
- Room
- Parmezaanse kaas
- Pijnboompitten

accessoires

- Oven