

Lunch



voor ± 2-3 personen



FUSILLI MET GESTOOMDE BROCCOLI, WORTEL EN ERWTEN

200 gr biologische volkoren fusilli (Zaccagni)

1 biologische winterpeen

200 gr biologische tuinerwten

wat geraspte parmezaan

60 gr babyspinazie

vers gemalen peper en zout

1 stronk biologische broccoli

een stoommandje

BEREIDING

Kook de fusilli zoals aangegeven op de verpakking. Snij ondertussen de broccoli in mooie roosjes en spoel ze af onder stromend water. Schaaf dan met een kaasschaaf de winterpeen schoon en snij deze in dunne plakjes. Doe wat water in een pan en breng dit aan de kook. Doe de broccili, de plakjes wortel en de tuinerwten in het stoommandje en zet dit bovenop de pan met water. Stoom de groenten in ongeveer 8 minuten beetgaar. Schep de fusilli in een schaal en voeg de gestoomde groenten toe en als laatste de baby-spinazie. Schep het even om en verdeel het dan over de borden. Maak het af met wat vers gemalen peper en zout en wat geraspte parmezaan.



De biologische volkoren fusilli van Zaccagni is te bestellen op www.australianhomemade.com/zaccagni