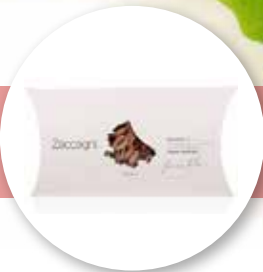


Lunch



Biologische spelt gnocchetti van Zaccagni is te bestellen op australianhomemade.com/zaccagni



voor ± 2-3 personen



RAAPSTELLEN MET GNOCCHETTI EN VERSE GROENE PESTO

200 gr biologische raapstelen	30 gr biologische pijnboompitten
200 gr biologische spelt gnocchetti (Zaccagni)	4 eetlepels biologische olijfolie
1/2 biologische citroen	bosje verse basilicum
45 gr biologische geraspte Parmezaan	vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Kook de gnocchetti zoals aangegeven op de verpakking. Pak dan een koekenpan en rooster de pijnboompitten totdat ze goudbruin zijn. Doe de pijnboompitten dan in een keukenmachine. Snij daarna de basilicum grof en voeg dit samen met de geraspte Parmezaan, het sap van een halve citroen en de olijfolie bij de pijnboompitten. Pureer dit tot een mooi smeug geheel. Maak de pesto op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Doe 2 flinke eetlepels pesto bij de (afgegoten) gnocchetti en roer dit door elkaar. Zet dit even aan de kant. Spoel dan de raapstelen onder stromend water schoon, droog even na met wat keukenpapier. Verwijder de worteltjes van de raapstelen en snij de bladeren in flinterdunne reepjes. Voeg dit bij de gnocchetti en schep dit door elkaar.