

Lunch



voor ± 2-3 personen



CONCHIGLIE MET SPINAZIE EN GROENE PESTO

250 gr biologische Conchiglie

250 gr biologische spinazie

1 biologische ui

2 eetlepels biologische groene pesto

1 eetlepel biologische olijfolie

wat Parmezaanse kaas

BEREIDING

Kook de Conchiglie zoals aangegeven op de verpakking. Was de spinazie en droog na met wat keukenpapier. Snipper de ui, doe de olijfolie in een wok- of hapjespan en fruit de ui. Snij ondertussen de spinazie fijn en voeg dit bij de ui. Roerbak totdat de spinazie geslonken is. Doe de eetlepels groene pesto bij de gekookte Conchiglie en meng dit door elkaar. Doe vervolgens de spinazie erbij en roer het voorzichtig door elkaar. Verdeel de Conchiglie over de borden en rasp er wat Parmezaan overheen.