

Raapsteeltjes in pasta met salsa verde

Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: 25

Ingrediënten:

2 bosjes raapstelen

1 eetlepel pesto-olie

basicilum-blaadjes

2 dl. creme fraiche

250 gram pasta, bijv. farfalle

1 teentje knoflook

snufje zout en peper

Bereidingswijze:

Pasta beetgaar koken volgens aanwijzingen op de verpakking.

Wortelvoetjes van de raapstelen snijden, groente wassen en met het aanhangende water op laag vuur enkele minuten laten slinken. Fijnhakken. Ui in dunne ringen snijden en met de knoflook fruiten in wat olie. Raapstelen toevoegen en creme fraiche erdoor roeren. Op smaak brengen met peper, zout en basilicum of pesto. Pasta afgieten, een eetlepel olie erdoor scheppen (tegen vastplakken) en serveren met de groentesaus eroverheen. Eventueel wat parmezaanse kaas eroverheen strooien.

Miranda

Dit recept is keer bekeken.