

Penne chimichurri avec chou-fleur rôti



Ingrédients

- 5 kg de penne précuite (ou spirelli)
- 2 kg de cubes d'aubergines (ou courgettes, poivrons, fenouil)
- 40 g purée d'ail
- 1 bouquet de coriandre
- 1 bouquet de persil
- 400 ml huile d'olive
- 200 ml vinaigre de vin rouge
- 5-6 cuillères Spicemix del Mondo Chimichurri (Verstegen)
- 1500 g fleurons de chou-fleur
- 5-6 cuillères Spicemix del Mondo Peru

Méthode

1. Faites cuire les cubes d'aubergines, salez et poivrez.
2. Mélangez les fleurons de chou-fleur avec de l'huile et les herbes Peru Spicemix et grillez-les al dente.
3. Faites une sauce de la purée d'ail, les fines herbes hachées, l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge et le Chimichurri Spicemix.
4. Faites cuire les pâtes 'al dente', mélangez-les à la sauce Chimichurri et aux

cubes d'aubergines.

5. Servez les pâtes avec les fleurons de chou-fleur.
6. Servez avec une salade tomate et roquette.

Cette recette est de EVA VZW

intro over EVA VZW

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be