Pasta Samosa style

Italiaanse traditionele pasta die super goed matcht met de rijke bloemkool-gehaktvulling van de Indische samosa.



Ingrédients

- 1250g pasta (Caserecci)
- 2 kg Greenway fijngehakt
- 250g ui in brunoise
- 300g diepvrieserwtjes
- 300g bloemkoolroosjes, geblancheerd
- WSB Garam masala z/z
- WSB Tandoori masala z/z
- Sambal oelek of Chili flakes
- 250g gehakte tomaat
- knoflook naar smaak
- Worldgrill Indian mystery
- sojasaus
- zeezout
- platte peterselie
- pijpajuin

Méthode

1. Kook de pasta al dente.
2. Fruit de ui aan met de World Grill Indian mystery.
3. Voeg de garam masala en tandoori masala toe en laat mee fruiten.
4. Voeg het gehakt en de look toe en bak op.
5. Voeg de tomaat toe en laat wat inkoken.
6. Voeg de bloemkool toe en laat mee sudderen.
7. Voeg naar smaak sojasaus, sambal of chili toe.
8. Voeg de erwtjes en de gekookte pasta toe en laat even meebakken.
9. Werk af met pijpajuin en platte peterselie.

Photographie

Foodphoto

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be