

Fusilli al funghi / Salade Royal

Een royale fusilli salade featuring Spicemix del mondo Chimichurri.



Ingrediënten

- 3 kg fusilli, gekookt
- 300 g jonge verse spinazieblaadjes
- 200 g rucola
- 1 kg bimi of broccoliroosjes geblancheerd
- 300 g zongedroogde tomaatjes
- 40 st. appelkappers
- 1 kg gebakken champignons
- Vriesgedroogde bieslook PURE - Verstegen (of verse bieslook)
- geroosterde pijnboompitten
- 15 g Spicemix del mondo Chimichurri - Verstegen
- 15 g Spicemix del mondo la Spezia - Verstegen
- 90 ml olie van de tomaatjes of olijfolie

Methode

1. Meng de fusilli, olie en de Spicemixen goed.
2. Schep hieronder de bieslook en de spinazie.

3. Meng er voorzichtig de bimi (broccoli), tomaat, appelkappers, champignons en rucola bij.
4. Werk af met de geroosterde pijnboompitten.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be