Pasta Chimichurri met geroosterde bloemkoolroosjes



Ingrediënten

- 5 kg voorgekookte penne (of spirelli) - Ardo
- 2 kg auberginebloklokjes (of courgette, paprika, venkel)
- 40 g lookpuree
- 1 bussel verse koriander
- 1 bussel verse peterselie
- 400 ml olijfolie
- 200 ml rode wijnazijn
- 5-6 el Spicemix del Mondo Chimichurri - Verstegen
- 1500 g bloemkoolroosjes
- 5-6 el Spicemix del Mondo Peru - Verstegen

Methode

1. Bak de auberginebloklokjes, kruid af met peper en zout, zet opzij.
2. Meng de bloemkoolroosjes met olie en de Peru Spicemix kruiden en rooster ze beetgaar.
3. Maak een saus van de lookpuree, de fijngehakte verse kruiden, olijfolie, rode wijnazijn en Chimichurri Spicemix kruiden.

4. Kook de pasta gaar, meng ze met de Chimichurri saus en de auberginebloklyes.
5. Serveer de pasta afgewerkt met de bloemkoolroosjes.
6. Serveer deze pasta met een tomaten - rucolasalade

Dit recept is van
EVA VZW

EVA biedt als onafhankelijke specialist al 18 jaar info, workshops en inspiratie over alles wat met veggie en vegan te maken heeft. We maken het je makkelijker om veggie te koken, of om plantbased producten in de markt te zetten.

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be