



# Thermomix

## Pasta met loofpesto en gestoomde wortelen

### Ingrediënten

- 2 teentjes knoflook
- 70 gr pijnboompitten
- 100 gr parmezaan
- 150 gr room
- 100 gr ricotta
- 70 gr olijfolie
- 250 gr penne pasta
- bussel wortelen (met groen bij)
- peper
- kruidenzout

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



### Instructies

- We maken eerst de saus, voeg hiervoor twee teentjes knoflook, 70 gr pijnboompitten, 100 gr parmezaan ( in blokjes gesneden) **10 sec/snelheid 10**
- Schraap naar beneden
- Was het groen van loof en voeg 100 gr van de kleine blaadjes loof toe, kruid met peper, kruidenzout **20 sec/snelheid 10**
- Schraap naar beneden, voeg 70 gr olijfolie, 150 gr lichte room, 100 gr ricotta kaas **1 min/snelheid 7**, proef kruid eventueel bij
- Haal de massa uit de mengbeker zet opzij
- Nu gaan we de wortelen stomen, voeg hiervoor 400 gr water toe aan de mengbeker **10 min/varoma/snelheid 2**
- Schil de wortelen en snij ze in twee door zowel horizontaal als diagonaal
- Voeg de wortelen toe aan de varomaschaal zowel in de onderste als bovenste schaal
- Voeg de varomaschaal toe aan de mengbeker na de 10 min, stel **35 min/varoma/snelheid 2**
- Kook ondertussen de pasta zoals op de verpakking staat, giet de pasta af en voeg onmiddellijk terug toe aan de kookpot en voeg onmiddellijk de pesto van loof toe aan de pasta
- Warm al roerend even op, serveer met de gestoomde wortelen
  
- Ps wij hebben dit gerecht samen gegeten met traag gegaarde varkenshaasje met sous vide functie - varkenshaasje met 1 eetl olijfolie, peper zout vacuum getrokken **1uur / 60graden**