



Pasta di Zucca alla Salvia (Pompoenspaghetti)

Ingrediënten (4 personen):

- 1 flespompoe
- 40 g feta
- 2 el basilicum
- ½ tl gedroogde salie
- 1 teentje knoflook
- 1 tl oregano
- zeezout
- 150 g noten
- 1 el edel gistvlokken
- 1 el koolzaadolie
- 1 el olijfolie
- mini scheutje citroensap

Bereiding:

- Schil de flespompoe en verwerk deze rauw in de spiralslicer. Gebruik het opzetstuk om de dunste pastaslierten te maken. Doe de slierten in een kom.
- Pers 1 teentje knoflook en meng dit met de spaghetti.
- Voeg zeezout naar smaak toe.
- Voeg 1 theelepel oregano toe en een ½ gedroogde salieblaadjes
- Verdeel de pompoenpasta over de borden.
- Brokkel de feta over de pasta.
- Maak af met zwarte gemalen peper.
- Serveer met een paar blaadjes verse platte basilicum en vegan Parmigiano Reggiano

Vegan Parmigiano Reggiano

- 150 g gemengde noten pulseren met de staafmixer/blender.
- 1 el edelgist vlokken met de noten mengen.
- 1 eetlepel olijfolie toevoegen.
- Wat zeezout toevoegen.

The Sitting Chef – 2016

