

PASTA - COURGETTE PASTA MET PESTO

by Carola van Bemmelen.



BEREIDING

VOORBEREIDING 15 MINUTEN - BEREIDING 15 MINUTEN

Smelt de boter in een ruime koekenpan. Bak hierin de ui en knoflook zacht. Voeg het gehakt, champignons en de rode paprika toe. Bak tot deze zacht zijn en het gehakt gaar is. Voeg de basilicumpesto toe en laat nog 5 minuten sudderen.

Verwarm één waterkoker met water. Doe de pasta in een vergiet en giet het hete water er overheen. de pasta is nu beetgaar. Eventueel kun je dit nog een keertje herhalen.

Serveer de saus met de pasta, salade en/of rauwkost

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 300 gram rundergehakt (bak mee met ui)
- 400 gram champignons (bak mee met ui)
- 1 rode paprika (bak mee met ui)
- 4 el basilicumpesto
- 350 gram courgette pasta
- 2 grote uien, in stukjes
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- Roomboter of kokosolie om in te bakken
- Zout en peper naar smaak