

KIKKERERWTENPASTA MET GEROOKE ZALM EN BLOEMKOOLRIJST



Ingrediënten (voor 4 personen):

- - 250 g kikkererwtenpasta
- een potje rode pesto
- enkele wortelen
- 1 courgette
- 500 g champignons
- een takje snoeptomaten
- bloemkoolrijst
- 400 g gerookte zalmreepjes



Bereidingswijze:

- Kook de kikkererwttenpasta gaar in 8 minuten; giet deze af en meng hieronder de rode pesto.
- Schil de wortelen en snij in schijfjes.
- Was de courgette en snij in kleine blokjes.
- Was de champignons en snij in schijfjes.
- Was de snoeptomaten en snij ze middendoor.
- Stoof de wortelen, champignonschijfjes en courgetteblokjes gaar en meng deze onder de pasta-pesto; meng eveneens de snoeptomaten onder de pasta.
- Werk af met gerookte zalmknips en bloemkoolrijst.
- Laat het smaken!