

Broccolipasta met noten

Bewaren

De broccolistronk is 3-5 dagen in de groentelade van je koelkast te bewaren.

Wil je de broccoli langer bewaren, kies er dan voor de roosjes zo'n 2 minuten in kokend water te blancheren. Verpak de broccoli in een afgesloten verpakking, nu kun je deze wel 9 maanden in de diepvries bewaren.

Ingrediënten

- 2 stronken broccoli
- 300 gr volkoren pasta
- 2 el cashewnoten
- 2 el hazelnoten
- 2 el pijnboompitjes
- 2 el olijfolie
- verse basilicum
- parmezaanse kaas geraspt

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg de broccoli roosjes op een ruime bakplaat. Besprenkel met wat olijfolie, peper en zout en rooster ong 20 min in de oven.
3. De noten kun je tegelijk in de oven roosteren of je kunt hiervoor een (droge) koekenpan gebruiken. Laat de noten afkoelen voor gebruik.
4. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en meng met de geroosterde broccoli.
5. Verdeel voor het serveren wat geroosterde noten over de de broccolipasta. Maak de pasta af met wat extra olijfolie, basilicum en Parmezaanse.