



260 gram
groenten per
portie *

Pasta met bieten en mierikswortel-roomsaus

knapperige selderij en pijnboompitten

Dit gerecht is zo ontzettend makkelijk te maken en ook nog eens fantastisch om te zien dankzij de rode bietensaus. Het zoete van de biet combineert geweldig met het hartige van de mierikswortelsaus. Onze rode bietjes zijn biodynamisch geteeld op een klei-rijke en luchtige bodem. Dit en het koken van de bieten in eigen sap, dus zonder toevoegingen, geeft een geweldige en pure smaak!

25 min | 702 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Gekookte rode bieten	g	125	250	350	500
Volkoren fusilli	g	85	170	255	340
Pijnboompitjes	g	15	25	40	50
Ui	st	1	2	3	4
Bleekselderij	st	0.25	0.5	1	1
Roomkaas mierikswortel	g	50	100	150	200
Verse dille	st	0.5	0.5	1	1
zelf toevoegen:					
Olie	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Laat het vocht van de bietjes uitlekken boven de pan. Kook de pasta in 8-10 minuten gaar. Giet af, maar bewaar een beetje kookvocht.
2. Rooster intussen de pijnboompitten in een droge bakpan lichtbruin. Schep uit de pan en leg opzij. Pel en snipper de ui. Was de bleekselderij en snijd klein. Verhit olie in de bakpan van de pijnboompitten en roerbak de ui en bleekselderij in 5-7 minuten knapperig.
3. Snijd de bieten kleiner (bewaar 1/3 voor garnering) en verwarm in een steelpannetje op een laag vuur. Haal van het vuur en pureer met een staafmixer tot een gladde saus. Proef en breng op smaak met zout en (chili)peper en voeg eventueel een scheutje pasta kookvocht toe.
4. Verwarm de roomkaas in een kleine pan (eventueel met een scheutje water of melk). Snijd de dille klein. Snijd de overgebleven biet in kleine blokjes.
5. Giet het water van de pasta af, roer de bietensaus erdoor en schep op de borden. Schep de bleekselderij erop en schenk de mierikswortel-roomsaus erover. Maak af met de bietenblokjes, dille en pijnboompitten.

Tip: Je kunt de bieten ook alleen in stukjes snijden in plaats van pureren. Schep de gesneden bietjes dan warm door de pasta. Je krijgt dan alleen een minder roodkleurende pasta.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

