



260 gram
groenten per
portie *

Pasta met selderij en pastrami van gans

gewelde abrikozen en vinaïgrette

Pastrami is een delicatessen die vroeger al van gans werd gemaakt. De ganzen die gebruikt worden voor deze pastrami van Wild van Wild worden geschoten in Noord-Holland. Na het plukken worden de filets eerst gepekeld en in de zelfgemaakte pekel. Daarna krijgen ze een kruidenkorst en hierna worden ze op hout gerookt en verder gegaard.

30 min | 868 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
Volkoren pasta	g	85	170	255	340
Bleekselderij	st	0.25	0.5	0.75	1
Knolselderij	st	0.25	0.5	0.75	1
Rode ui	st	1	1	2	3
Abrikozen	g	15	30	45	60
Verse peterselie	st	0.25	0.5	1	1
Pastrami van wilde gans	g	75	150	225	300

zelf toevoegen:

Mosterd	tl	1	2	3	3
(Koolzaad)olie	el	1	2	3	4
Azijn	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, een snuf zout en een scheutje olijfolie aan de kook en kook de pasta in 8-10 minuten gaar.
2. Was intussen de bleekselderij en snijd de stengels in stukjes. Kook de bleekselderij de laatste 3 minuten met de pasta mee. Giet daarna het water af en laat uitlekken.
3. Meng voor de vinaigrette de mosterd, koolzaadolie en azijn. Breng op smaak met zout en peper.
4. Schil de knolselderij en rasp grof of snijd in julienne (dunne reepjes). Pel en snipper de ui. Snijd de abrikozen in blokjes. Hak de peterselie fijn. Snijd de pastrami in hele dunne plakjes.
5. Schep de knolselderij, ui, abrikozen, peterselie en pastrami door de pasta met bleekselderij en besprenkel met de vinaigrette.

Tip: Heb je mosterdzaadjes in huis? Dit is lekker om erover te strooien. Je kunt de knolselderij ook in bouillon koken, fijn pureren en gebruiken als saus.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

