Farfalle met wokreepjes in romige rode pesto saus



Ingrediënten

- 2,5 kg farfalle
- olijfolie
- 1 kg ui fijngesneden
- 2 kg courgette blokjes
- 2 kg asperge stukjes
- 1,6 kg Greenway wokreepjes
- 2 kg kerstomaten
- 30 g look fijngesneden
- 250 g halfgedroogde tomaten
- 60 g groentebouillonpoeder
- 30 g zoet paprikapoeder
- 15 g Provençaalse kruiden
- 2 l Alpro plantaardig alternatief voor room
- 250 g Parmezaanse kaas of Violife Prosociano voor een plantaardige versie
- basilicum blaadjes
- 200 g pompoenpitten geroosterd

Methode

1. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit er de fijngesneden ui even in aan. Voeg de wokreepjes toe en bak deze verder met ui tot ze mooi aankleuren.
2. Voeg de fijngesneden groentjes, de look en de kerstomaatjes toe. Zet deksel op pan en laat het geheel een paar minuten verder garen.
3. Voeg er de halfgedroogde tomaten, kruiden, groentebouillonpoeder, room en kaas toe en laat het geheel een 10-tal minuutjes op matig vuur pruttelen.
4. Kook de farfalle ondertussen al dente in licht gezouten water.
5. Meng de pasta door de saus en laat op zacht vuur even doorwarmen.
6. Werk af met verse basilicum blaadjes en geroosterde pompoenpitjes.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be