



Ingrediënten

- 50 gram Schol
- 60 gram Broccoli
- 50 gram pasta volkoren (ongekookt)
- 1/2 Rode paprika
- 1 eetlepel Olijfolie traditioneel
- 1 eetlepel groene pesto
- 3 eetlepels Creme fraiche halfvol
- Zwarte/witte peper

25-10-2017

Pasta met scholvis en pestoroom

Bereidingswijze

1. Dep de vis droog en bestrooi deze met peper.
2. Kook de broccoli 4 minuten en giet af.
3. Kook de pasta volgens aanwijzingen op de verpakking.
4. Bak de koolvis en paprikablokjes in 1 eetlepel olijfolie lichtbruin.
5. Meng de rest van de olijfolie met de pesto en crème fraîche.
6. Schep dit mengsel samen met de broccoli, vis en paprika door de pasta.
7. Voeg peper naar smaak toe.

Eet smakelijk!