



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

PASTA MED GRILLET ZUCCHINI, SPRØDE KIKÆRTER OG RADICCHIO



PASTA MED GRILLET ZUCCHINI, SPRØDE KIKÆRTER OG RADICCHIO

10 personer

INGREDIENSER:

Ristede kikærter

300g Bonduelle dampede kikærter
1 stk. citron
3 stk. timiankviste
Falksalt gourmet flagesalt
og Monini olivenolie

Pastasalat

400g Green Choice durum wheat pasta
with aromatic herbs
1 bundt basilikum
0,5 dl Monini olivenolie
2 stk, radicchio
2 kugler mozzarella
1 stk. rødløg
250g grillet zucchini
300g cherrytomater
Falksalt gourmet flagesalt, peber og Rea-
lemon citronsaft

TILBEREDNING:

Vend kikærterne med citronskal, timian, flagesalt og olivenolie. Bag 25 minutter ved 200 grader.

Kog pastaen som angivet på emballagen. Blend et halvt bundt basilikum med oliveolie og vend massen med den varme pasta.

Efter lidt afkøling vendes pastaen med halvdelen af kikærterne, hakket radicchio, mozzarella, løgstrimler, grillet zucchini og halverede tomater. Smag til.

Top med resten af kikærterne og den friske basilikum.

