

Gebakken groenten met pesto rosso

Ingrediënten

1 kg gekookte connect aardappels
600 gram beetgaar gekookte spruitjes
1 courgette
1 prei
1 paprika
1 rode peper
1 potje pesto rosso
merquesworstjes

Bereiding

Als het goed is hebben jullie de gekookte spruitjes en aardappelen nog over van de stampot spruitjes van deze week. Snij de aardappel in blokjes.

Snij ook de courgette, prei, paprika en rode peper. (verwijder de zaadlijsten als je het gerecht niet heel pittig wilt).

Verhit olijfolie in een koekenpan of wokpan. Bak hierin de aardappels, spruitjes, prei, paprika en rode peper tot ze gaar zijn.

Voeg vlak voor het serveren of op de borden de pesto rosso toe.

Serveer met merquezworstjes.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Verrassend lekkere combinatie van wat er nog bij Annemieke in de koelkast lag.
November 2016 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!