



Aranyló tészta miso-szósszal

🕒 50–60 Perc 

Elkészítés

- 1 Először a szószot készítjük el. Egy közepes méretű serpenyőben, közepes lángon megdinszteljük a fokhagymát és a medvehagymát, úgy 5 perc alatt. Hozzáadjuk a sárgarépát, felöntjük a vízzel, sózzuk-borsozzuk és megvárjuk, hogy beforrjon.
- 2 Ha felforrt, lefedjük és levesszük alatta a lángot. Lassú tűzön addig pároljuk, míg a répa megpuhul. A főzővíz felét kiöntjük egy kis tálba, és hozzáadjuk a miso-pasztát. Ezt hagyjuk hűlni 5-10 percig.
- 3 Közben elkészítjük a pesztót. A sárgarépa zöldjét megmossuk, leszárítjuk és eltávolítjuk a fásabb szárazakat, majd durvára aprítjuk. A medvehagymával ugyanígy járunk el.
- 4 A hozzávalókat turmixgépbe tesszük és addig pörgetjük, míg krémes pesztót nem kapunk. Ha szükséges, sózzuk, borsozzuk.
- 5 Egy lábasban vizet forralunk a tésztához, amit a csomagolásán feltüntetett módon és ideig főzünk.
- 6 A sárgarépás-miszós elegyet krémesre turmixoljuk és nyakon öntjük vele a tésztát. A tetejére még mehet a pesztó, et voilà, kész is vagyunk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

600 g Fusilli

A szószhoz

2 db Mogyoróhagyma

4 gerezd Fokhagyma, zúzva

2 ek Olívaolaj

4 db Sárgarépa, nagy

500 ml Víz

1 csipet ♦ Tengeri só, durva szemű

1 csipet ♦ Tarkabors, egész

3 ek Miso-paszta

A pesztóhoz

1 marék Sárgarépa zöldje

1 marék Medvehagyma, friss

1 gerezd Fokhagyma, zúzott

1 ek Citromhéj

60 ml Olívaolaj

20 g Parmezán, finomra reszelve

1 csipet ♦ Tengeri só, durva szemű

1 ek Fenyőmag

