



## 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-pasztá               |

|             |                            |
|-------------|----------------------------|
| 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                   |

# 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.

