

Pasta Miso z Marchewkami

50—60 Min

Przygotowanie

1. Przygotuj sos. Rozgrzej olej w średniej wielkości rondlu na średnim ogniu. Podsmaż szalotki i czosnek przez około 5 minut. Dodaj marchewki, wodę, sól i pieprz i zagotuj.
2. Przykryj, zmniejsz ogień i gotuj na małym ogniu, aż marchewka zmięknie, około 15 minut. Odlej połowę wody z gotowania. Dodaj 3 łyżki sosu miso (nie musi się całkowicie rozpuścić) i pozostaw do ostygnięcia na 5-10 minut.
3. W międzyczasie pesto można przygotować z zielonej części marchwi z niedźwiedzim czosnkiem. Marchewkę umyj, osusz, usuń zdrewniałe części łodygi i grubo posiekaj. Umyj i grubo posiekaj niedźwiedzi czosnek.
4. Umieść wszystkie składniki w blenderze i zmiksuj na kremowe pesto. Dopraw ponownie solą i pieprzem.
5. W garnku na makaron zagotuj osoloną wodę. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu.
6. Drobno zmiksuj marchewki blenderem ręcznym. Polej sosem makaron i udekoruj odrobiną pesto.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

600 g	Makaron fusilla
Na sos	
2 szt	Szarlotka drobno posiekana
4 szt	Ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
2 łyżki	Oliwa z oliwek
4 szt	Marchewka, pokrojona w cienkie plasterki
500 ml	Woda
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Czarny ziarnisty
3 łyżki	Jasna pasta miso
Na pesto	
1 garść	Natki z marchewki
1 garść	Świeży czosnek niedźwiedzi
1 szt	Ząbek czosnku, przeciśnięty przez praskę
1 łyżka	Skórka z cytryna
60 ml	Oliwa z oliwek
20 g	Tarty parmezan
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
2 łyżki	Orzeszki piniowe

