

Fettucine met venkel, ricotta & citroen

Pasta pesto moe? Bolognese beu? Dan is dit wat verfrissends! Deze smaak blaast je van je sokken. Voeg wat kleur toe in een frisse groene salade met rucola of mesclun.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 30 minuten

---

Pasta pesto moe? Bolognese beu? Dan is dit wat verfrissends! Deze smaak blaast je van je sokken. Voeg wat kleur toe in een frisse groene salade met rucola of mesclun.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven op 225 graden.
2. Snijd de steeltjes van de venkel, halveer de venkelbollen en snijd het 'hart' uit het midden. De overgebleven venkel snijd je in dunne reepjes.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hierop de reepjes venkel, besprenkel met peper, zout, een scheut olijfolie en hussel. De venkel mag 20 minuten de oven in, maar schud halverwege even.
4. Ondertussen ga je de ricottasaus maken. Alle ingrediënten gaan in de blender (onze trouwe keukenhulp!) en mix tot een gladde saus.
5. Kook de pasta, giet af, doe opnieuw in de pan en voeg de ricottasaus en venkel toe. Met 2 houten lepels kan je de ingrediënten gelijkmatig verdelen. Serveer met wat extra geraspte kaas en gehakte walnoten.
6. Als je van spicy houdt, serveer de pasta dan met een scheut chili-olie en versgemalen peper.

Bellissima!

Ingrediënten

- 250 gram fettucine (of tagliatelle)
- 1 knol venkel
- zout & peper
- olijfolie
- 125 gram ricotta
- 25 gram Betis bakolijfolie
- 20 gram Parmezaanse kaas
- 30 gram walnoten
- ½ teentje knoflook
- 1 mespunt zout
- rasp van een halve citroen
- Snuf zwarte peper

accessoires