

# WINTERSE STRIKJES MET CHORIZO

## INGREDIËNTEN

---

(Voor 4 à 6 personen)

- 500gr farfalle (strikjespasta)
- 2 broccoli
- 2 scheppen boschampionns\*
- 200 gr zongedroogde tomaten\*
- 30-tal dunne sneedjes chorizo\*
- 1 bundel dragon
- 150 gr parmezaan\*
- Een handje dennepitten
- Olijfolie
- 1 teentje look
- 1 citroen
- Peper en zout

\* Te verkrijgen bij Kaas&Co

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Kook de farfalle pasta beetgaar.
2. Versnijdt een broccoli in roosjes van ongeveer 3 centimeter en steam ze beetgaar.
3. Maak een pesto van de bundel dragon, het teentje fijngesnipperde look, de parmezaan, een handje dennepitten, olijfolie, wat citroensap en peper en zout.
4. Meng de pesto onder de pasta. Voeg de scheppen boschampionns, de zongedroogde tomaten en de broccoli erbij.
5. Werk af met een 20-tal schelletjes chorizo, dun gesneden, ertussen.

