

ZOETE PASTA MET LOMO PATA NEGRA

INGREDIËNTEN

(Voor 4 à 6 personen)

- 300 gr farfalle (strikjes)
- 5 wijnappelsienen
- 3 (Braeburn) appels
- Pikante parmesanolie*
- Balsamico azijn
- 3 scheppen parmesanblokjes*
- Walnotenolie
- Geroosterde pijnboompitten
- Enkele sneetjes (dun gesneden) lomo pata negra*
- Rucola
- Parmesanschilfers*
- Peper en zout

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de pasta (farfalle) beetgaar.
2. Meng er een beetje pikante parmesanolie onder om de pasta los te maken.
3. Ontvel de wijnappelsienen en snijd ze in (niet te dikke) schijven.
4. Snijd de appels (in schil) in kleine dobbelsteentjes en laat ze doordrenken in balsamico azijn.
5. Snijd de parmesanblokjes in repen en meng alles samen met 3 lepels parmesanolie onder de pasta. Voeg peper en zout toe en een geut walnotenolie.
6. Alles goed mengen.
7. Voeg wat geroosterde pijnboompitten toe.
8. Leg tussenin en bovenop de dun gesneden lomo pata negra.
9. Werk af met een beetje rucolasla en parmesanschilfers.

