



Spaghetti alle verdure

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	27 Mins
Porties	4
Apparaat	Combi-Steam MSLQ

Bereiding

800 g gepelde tomaten, fijn gehakt

400 ml groentebouillon

1 el sambal oelek

1 tl zout

¼ tl peper, zwart

1 tl rozemarijn

1 tl tijm

Voor de saus alle ingrediënten mengen en fijn pureren.

200 g wortels

2 paprika's

2 rode uien

300 g courgettes

100 g prei

50 ml olijfolie

100 g Parmezaanse kaas, geraspt

zout

peper

De groenten wassen. De wortels schillen en samen met de uien in fijne blokjes snijden. De paprika's en de courgette in middelgrote blokjes snijden. Alles met Parmezaanse kaas mengen, met olijfolie besprenkelen en met zout en peper kruiden.

De prei in fijne schijfjes snijden.

400 g spaghetti, nr. 5 of fijner

De helft van de saus in de porseleinen vorm gieten en de prei hierop leggen. Vervolgens de spaghetti erop leggen. De rest van de saus over de spaghetti verdelen en de spaghetti door de saus bewegen tot alles met saus omhuld is.

De groenten hierover verdelen. De vorm op de glazen schaal in de koude gaarruimte plaatsen. Garen.





Hete lucht & Stoom 230 °C gedurende 27 Mins | PowerPlus level 10

Tips

Na de bereiding is de spaghetti al dente gekookt. Naar wens kan de spaghetti ook langer of korter gekookt worden.

Het gerecht kan ook met een uitgestelde start bereid worden.

De Parmezaanse kaas kan ook pas bij het serveren toegevoegd worden.

Accessoires

Glazen schaal

Porseleinen vorm $\frac{2}{3}$ GN

Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019