



2 personen



zeer eenvoudig



5 min. voorbereiding



15 min. kooktijd

Pasta met zeewierpesto

Benodigheden

125 g bifun
groentebouillon

Voor de pesto

12,5 g nori (gedroogde zeewier)
60 ml zonnebloemolie (ontgeurd)
1 sjalot
1 kleine ui
1 tl rijstazijn
1 tl mosterd
1 tl ume-su
25 ml shoyu
25 ml mirin (zoete rijstwijn)
25 ml water
sap van 1 citroen
5 g peterselie
5 g basilicum

Breng ruim water met bouillon aan de kook. Voeg de bifun (of een pasta naar keuze) toe. Breng het water terug aan de kook en zet dan het vuur uit. Laat de bifun ongeveer 10 minuten in het kokende water verder garen en maak ondertussen de pesto.

Bereiding zeewierpesto

- 1 Snipper de sjalot en de ui.
- 2 Snij de peterselie en basilicum fijn.
- 3 Pers de citroen.
- 4 Verkruiemel de nori (als vlok of vel verkrijgbaar).
- 5 Voeg alle ingrediënten voor de pesto samen en mix dit tot een soepele pastasaus (eventueel met staafmixer).

Giet de bifun af en meng de zeewierpesto met de gekookte noedels. Ter garnering kun je waterkers of koriander gebruiken.

Recept en foto uit 'Echt (w)eten: gezond koken volgens de vijfseizoenskeuken' van Viviane Van Dyck & Rik Vermuyte.

Dit is een leenrecept. Graag (kopiëren en) bij je volgende bezoek aan De Nieuwe Graanschuur terugbrengen. Suggesties of opmerkingen: zie ommezijde!