

# COURGET MET PESTO

## Spiral Expert



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Spiral Expert + Spaghetti kegel

---

**Ingrediënten :** 4 PERSONEN

- 5 courgettes (1 kg) - VOOR DE PESTO - 50 g pijnboompitten - 50 g geraspte Parmezaanse - 100 ml olijfolie - 2 kleine teentjes knoflook - 1 bosje basilicum - zout, peper

---

1. Schil de courgettes en snijd de uiteinden eraf. Maak er met de SPAGHETTI-kegel spiralen van. Leg de courgettes opzij, gewikkeld in keukenpapier.

2. Doe de ingrediënten voor de pesto in de mini-kom. Houd enkele blaadjes basilicum, 5 g pijnboompitten en 5 g Parmezaanse kaas over voor de opmaak van het bord. Mix gedurende 30 seconden. Giet in een slakom.

3. Voeg de courgettes toe aan de slakom, breng op smaak en meng. Maak de borden op en leg er enkele blaadjes basilicum, pijnboompitten en wat Parmezaan bovenop.

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Spiral Expert Kit (in optie) ■