

PASTAGENUSS

Spaghetti au pesto de coriandre-menthe



KOMEKO



INGRÉDIENTS (2 Personnes)

- ½ Bouquet de Menthe fraîche
- ½ Bouquet de Persil frais
- 1 Bouquet de Coriandre fraîche
- ½ Citron bio (zestes et jus)
- 2 cas Huile d'olive
- 1 cac Vinaigre de vin blanc
- Sel, poivre
- 1 boîte Haricots blancs (400g)
- 2 Pck. KOMEKO Spaghetti au riz complet**
- Pignons de pin



PRÉPARATION

1. Laver les herbes et les secouer pour les sécher.
2. Les mixer finement à l'aide d'un mixeur-plongeur avec le zeste et le jus de citron, l'huile d'olive et le vinaigre de vin blanc. Assaisonner le pesto avec du sel et du poivre.
3. Rincer les haricots blancs, les égoutter et les mélanger au pesto.
4. Préparer les spaghettis au riz complet KOMEKO : les faire cuire pendant 2 minutes dans 1-1,5 litre d'eau salée bouillante puis les égoutter. Parallèlement, faire griller quelques pignons de pin dans une poêle et les mettre de côté.
5. Mélanger les spaghettis avec le pesto et les haricots et parsemer de pignons grillés.

Soit déguster encore tiède, soit mettre au frais.

Notre conseil :

Si vous souhaitez adoucir le goût du pesto, nous recommandons d'y ajouter 1 cuillère à café de sirop d'agave.



Sans Gluten



Vegan



www.komeko.de

