



PASTA MED KIKERTBOLLER OG GULROTPESTO

6A, STORØYA SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.4 ts	Kvernet pepper
2 ss	Hvitløk
2 ss	Olivenoelje
0.4 ts	Pepper
2 ss	Finhakket frisk rosmarin
50 g	Parmesan
2 ss	Bladpersille
1.5 dl	Oliveolje
1 ts	Salt
1 stk	Gulrot
400 g	Kikerter
1 ss	Sitronskall
2 ss	Finhakket hvitløk
200 g	Pasta, gjerne fullkornpasta
1 ss	Sitronsaft
2 ss	Maisenna
2 ss	Olje til steking
2 ss	Finhakket persille
2 ss	Vann

SLIK GJØR DU:

- 1 Skyll kikertene, og la dem renne godt av seg. Ha dem i en hurtigmikser med resten av ingrediensene til kikertboller. Kjør alt til en jevn, litt grov masse og form dem til små boller. Legg på en tallerken
- 2 Kok pasta etter anvisning på pakken
- 3 Stek bollene gyllenbrune i en varm panne med olje.
- 4 Ha gulrot, parmesan, hvitløk, persille og sitronskall i en hurtigmikser og kjør til en jevn pure. Spe med olivenolje i en tynn stråle og smak til med sitronsaft, salt og pepper