



PASTA MED KIKERTBOLLER OG GULROTPESTO

6A, STORØYA SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|--------|-----------------------------|
| 2 ss | Vann |
| 0.4 ts | Kvernet pepper |
| 2 ss | Hvitløk |
| 2 ss | Olivenolje |
| 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 |

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