



Culinaire Fietsroute Zwolle

Recept

Ingrediënten lijst

- Orecchiette pasta (Piccolini)
- Sjalot (Eef Stel)
- Knoflook (Eef Stel)
- Olijfolie (Piccolini)
- Gezoutenboter (Boerderijwinkel De Plukkerij)
- Citroen (Eef Stel)
- Nduja (Piccolini)
- Tijm (Boerderijwinkel De Plukkerij)
- Rozemarijn (Boerderijwinkel De Plukkerij)
- Parmezaan (Piccolini)
- Cherry tomaat (Eef Stel)
- Venkel mini (Eef Stel)
- Pesto (Piccolini of kan ook zelf gemaakt worden)
- Burrata (Piccolini)
- Zuurdesembrood (The bread company)
- Verse kruiden, Oost indische kers, basilicum, bronze venkel etc (Boerderijwinkel De Plukkerij of Kas van Kaat)

Optioneel

Paprika, courgette,
spinazie en of
burrata



Gekonfijte kerstomaatjes

1. Verwarm de oven voor op 90 graden.
2. Snij de kerstomaatjes door de midden en leg ze met de snijkant naar boven op een ovenschaal.
3. Besprenkel ze met olijfolie en kruid ze met zeezout en vers gemalen peper.
4. Verdeel de knoflookteentjes, tijm en rozemarijn over de tomaatjes.
5. Laat ze ongeveer 2 uur drogen in de oven.

Ingrediënten

25 kerstomaatjes
Olijfolie
2 Knoflookteentjes,
fijngesneden
4 takjes tijm
4 takjes rozemarijn



Pasta

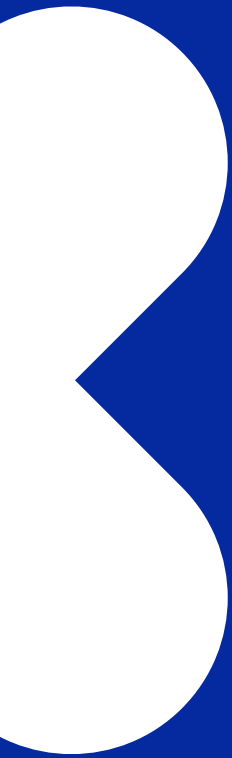
1. Kook de orecchiette volgens de aanwijzingen op de verpakking al dente in een pan met ruim gezouten water en een scheut olijfolie.
2. Giet vervolgens de pasta af en bewaar een deel kookvocht.
3. Laat de orecchiette afkoelen onder koud stromend water tot het koud is.
4. Giet af en voeg een scheut olijf olie toen en meng voorzichtig.



Ingrediënten

500 gram orecchiette
Olijfolie
1 sjalot gesnipperd
1 eetlepel Nduja
2 mini venkel in kleine ringen
2 tenen knoflook fijngesneden
50 gram gezouten boter
100 gram geraspte parmezaan
Rasp van een 1/2 citroen
Pesto
Vers geplukte kruiden





Culinaire tips & recept
door Lisa & Lars van
restaurant Affect

