

DAGJE VEGA

Isabel Boerdam (28) lanceerde vorig jaar de Nationale Week Zonder Vlees, die maandag begint. Haar foodblog De Hippe Vegetariër is het grootste platform voor vegetariërs van Nederland. *De Vegabijbel* haar tweede kookboek.



Fusilli met spinazie en geroosterde romanescos

Wat is romanescos?

„Een soort bloemkool, die er prachtig uitziet. Ik vind het een van de mooiste groentes die er zijn.”

In het recept moeten wij 'm roosteren.

„Klopt, dan is-ie driehonderd keer lekkerder dan als je 'm kookt. Echt een feestje. Hij smaakt iets frisser dan gewone bloemkool, die overigens ook veel smakelijker wordt van roosteren.”

Je gebruikt graag chilivlokken, klopt dat?

„Ja, daarmee geef je een subtiele, pittige touch aan een gerecht. Ik gebruik ze net zo makkelijk als peper en zout.”

Ingrediënten

- 1 stronk romanescos, in roosjes
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, geperst
- 40 g pijnboompitten
- 300 g fusilli
- 400 g spinazie
- rasp van 1 citroen
- 125 g zongedroogde tomaten, in reepjes
- 1 el chilivlokken
- 15 g basilicumblaadjes
- olijfolie

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 200 graden. Meng de romanescos in een kom met de sjalotten, knoflook en een scheutje olie, en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de romanescos over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster 25 minuten in de oven. Haal eruit en zet apart. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan. Laat ze afkoelen op een bord. Bereid de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking in een ruime kookpan. Giet de pasta af en doe de fusilli terug in de pan. Besprenkel met olijfolie om plakken te voorkomen. Voeg de spinazie, citroenrasp, zongedroogde tomaten en chilivlokken aan de fusilli toe en roer goed. Leg het deksel op de pan en wacht 2 minuten tot de spinazie is geslonken. Voeg de romanescos met het ui-knoflookmengsel toe en meng goed. Verdeel de pasta over de borden. Garneer met basilicum en geroosterde pijnboompitten en serveer direct.

