SPAGHETTI VAN WORTELS MET RICOTTA

Spiral Expert

Voorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 20 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Spaghetti kegel

---

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 10 grote wortels (800 g) - 1 teentje knoflook - 1 sjalot - 8 plakken rauwe ham - 100 g verkruimelde ricotta - zout, peper - VOOR DE SAUS: - 150 ml kookroom - 1 eetlepel olijfolie - 1 theelepel nootmuskaat

---

1. Schil de wortels en snijd de uiteinden eraf. Maak er met de SPAGHETTI-kegel spiralen van.

2. Stoom de wortels in 10 minuten in een stoomkoker of pan. Snijd de sjalot en de knoflook in fijne stukjes. Doe deze samen met 1 eetlepel olijfolie in een pan op een middelgroot vuur. Voeg de kookroom en de nootmuskaat toe en laat het geheel 3 tot 5 minuten op een zacht vuurtje sudderen.

3. Voeg de wortelspaghetti toe aan de bereiding en breng op smaak.

4. Snijd de plakken ham in reepjes en leg deze op de spaghetti. Bestrooi met de ricotta.

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Spiral Expert Kit (in optie) ■