



*Elvea, een feest uit Italië*

## Pasta crème de butternut



### Ingredienten voor 1 Personen

125 g	pasta
0,50	gekookte butternut
300 ml	light room
1 teentje	look
1 eetlepel	Elvea Tomatenconcentraat
50 g	Parmezaanse kaas
0,50 bollen	mozzarella
	geroosterde hazelnoten
	microscheuten
	zout
	peper

### Bereiding

1. Kook de pasta.
2. Meng de butternut met de parmezaan, knoflook en tomatenpuree.
3. Giet de room in 2-3 keer erbij om de juiste textuur te verkrijgen.
4. Verwarm de butternutroom in een kleine steelpan en giet hem over de gekookte pasta.
5. Voeg mozzarella/burrata, geroosterde hazelnoten en microscheuten toe.

Recept info: Simply Morane

