

## Vegetarische winter pasta / Vegetarian winter pasta



### De boodschappen

200 gram zoete aardappel

200 gram wortels

2 grote of 3-4 kleine teentjes knoflook

75 ml heldere honing

zeezout & versgemalen zwarte peper

800 ml passata

200 gram Pastinaak

150 gram rode uien

2 eetlepels olijfolie

wat takjes rozemarijn

500 gram paccheri pasta

**Deze vegetarische pasta van de Britse chef [James Martin](#) is gemakkelijk te maken en snel klaar.** Nog sneller als je gesneden groenten koopt maar bij snazzie doen we graag alles zelf ;)

### Zo maak je zijn winterpasta

Schil alle groenten, snij ze in grove stukken, was en droog ze. Plet de knoflook.

Breng een grote pan water met zout naar smaak aan de kook.

#### Verwarm de oven voor tot 200°C.

Leg de groenten en knoflook in een oven-schaal, druppel er olijfolie en honing op.

Strooi zeezout en maal peper over de groenten en leg de rozemarijn er op.

Zet de ovenschaal +/- 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Schep de groenten na 10 minuten even om zodat ze aan alle kanten zacht worden en bruinen.

Kook intussen the pasta zoals op het pak staat aangeven.

Neem de groenten uit de oven, verwijder de knoflook en doe de ze over in een braadpan

Voeg de passata toe, Breng de saus aan de kook, laat het twee minuutjes zacht sudderen.

Schep de saus op de pasta en strooi er wat rozemarijn over.

**Geef geschaafde Padano kaas en een groene salade bij de pasta.**

## Vegetarische winter pasta / Vegetarian winter pasta



### Shopping list

200g sweet potatoes

200g carrots

2 big or 3-4 small cloves of garlic

75 ml clear honey

sea salt and freshly ground black pepper

800 ml passata

200g parsnips

150g red onions

2 tablespoons olive oil

some sprigs of rosemary

500g paccheri pasta

**This vegetarian pasta from the British chef [James Martin](#) is easy to make and quickly ready.** Even faster if you buy cut vegetables but at snazzie we like to do everything ourselves;)

### How to make his winter pasta

Peel all vegetables, cut them in large pieces then wash and dry them. Crush the garlic.

Bring a large pan of water with salt to taste to the boil.

#### **Preheat the oven to 200°C.**

Place vegetables and garlic in an oven dish, drizzle on olive oil and honey.

Season the vegetables to taste with salt and pepper, place rosemary on top.

Place the oven dish for approximately 20 minutes in the hot oven.

Toss the vegetables after 10 minutes so they can soften and brown on all sides.

Cook the pasta according to the packet instructions.

Remove the veg from the oven then remove the garlic.

Transfer the vegetables to a saucepan, add the passata.

Bring the sauce to the boil, let it simmer softly for two minutes.

Spoon sauce on top of the pasta, serve with some rosemary.

**Serve the pasta with shaved Padano cheese and a green salad.**