SPAGHETTI Z PESTO JARMUŻOWYM

Przygotowania:
Do blendera przełożyć jarmuż, dodać oliwę, sok z cytryny, parmezan, czosnek, miód, sól, pieprz, natkę pietruszki, pulsacyjnie powoli blendować. Na końcu dodać uprażone orzechy nerkowca lekko zblendować, całość wymieszać. Makaron ugotować al dente, przełożyć na talerz, dodać pesto z jarmużu, posypać tartym parmezanem.

Składniki: (4 Porcje)
150 g umytego Jarmużu Fit&Easy
½ kubka uprażonych na suchej patelni nerkowców
½ kubka natki pietruszki
80 ml oliwy z oliwek
20 g parmezanu
Sok z połówki cytryny
2 ząbki czosnku
1 łyżka miodu
Sól do smaku
1 opakowanie spaghetti 500 g
60-100 ml wody w zależności od preferowanej konsystencji pesto