



Pestotortelloni met salie

met zoete aardappel en spinazie



ca. 25min



2 personen

Vandaag hebben we iets voor de pastaliefhebber: tortelloni met een fijne pestovulling. Dat klinkt op zich niet zo heel bijzonder maar natuurlijk houden we het hier niet bij. Deze zachte deegkussentjes worden gebakken met salie in knoflook, en zoete aardappel en spinazie zijn ook van de partij. Je topt je bordje met pijnboompitten en kaas, en je serveert er ook nog een salade bij. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 250g tortelloni met pestovulling^{1,3,7}
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 10g pijnboompitten
- 10g verse salie
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- boter⁷
- olijfolie
- balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 699kcal, vet 35.1g, koolhydraten 73.0g, eiwit 20.1g



1. Zoete aardappel snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **zoete aardappel** en de **tortelloni**. Schil de **zoete aardappel** en snijd in blokjes.



4. Pijnboompitten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op laag vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem ze uit de pan en laat afkoelen, houd de pan. Pluk de **helft van de salieblaadjes**, snijd grote blaadjes in de lengte door. Bewaar de **rest van de salie** voor een ander recept, of gebruik het voor de garnering.



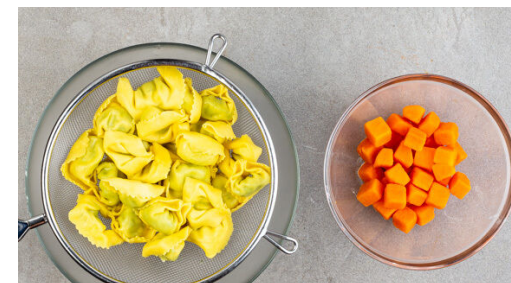
2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **tomaat** in dunne partjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Schaaf dunne plakjes van de **kaas**. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf zout, peper en suiker.



5. Tortelloni mengen

Smelt 2el boter in de gebruikte pan en laat op middelhoog vuur 3-4min lichtbruin kleuren. Voeg de **knoflook** en de **salie** toe met een snuf zout en bak 1-2min mee. Meng de **tortelloni** en de **zoete aardappel** erdoor.



3. Ingrediënten koken

Voeg de **zoete aardappel** toe aan het kokende water en laat 2-3min op middelhoog vuur zachtjes koken. Voeg de **tortelloni** toe en kook in 4-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet af en laat uitlekken.



6. Spinazie toevoegen

Voeg de **helft van de spinazie** toe en laat slinken. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen, voeg evt. wat **kookwater** toe en meer boter naar smaak voor een nog romigere textuur. Meng de **rest van de spinazie** met de **tomaten** en de **dressing**. Serveer de **tortelloni** bestrooid met de **pijnboompitten** en **kass** en geef de **salade** erbij.