DINNERLY

Spaghetti met pesto en champignons

met cherrytomaten en gerookte amandelen

ca. 25min 2 personen

Weinig dingen in het leven zijn zo fijn als snel een eenvoudig gerecht in elkaar draaien dat erg voedzaam is en heerlijk smaakt. Zeg nou zelf: weinig moeite en veel resultaat – dat wil toch iedereen? Vandaag maken we een simpele Italiaanse pasta met rijke rode pesto, gebakken champignons en cherrytomaatjes. Dan roosteren we snel nog wat amandelen en klaar zijn we!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g spaghetti [1]
- 25g gerookte amandelen [15]
- 250g champignons
- 250g cherrytomaten
- 1 kuipje rode pesto met olijven

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vergiet

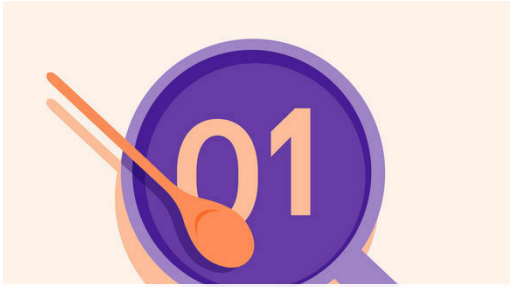
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

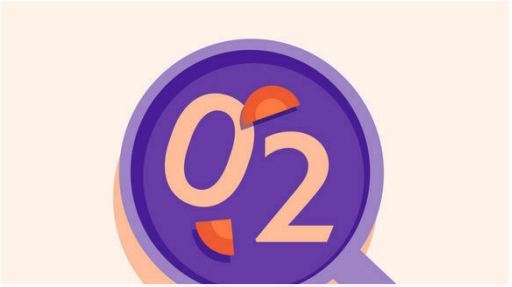
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 714kcal, vet 21.1g, koolhydraten 104.0g, eiwit 23.4g



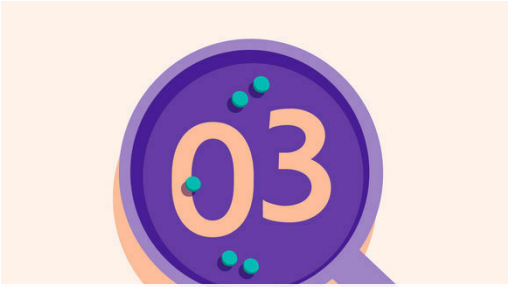
1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



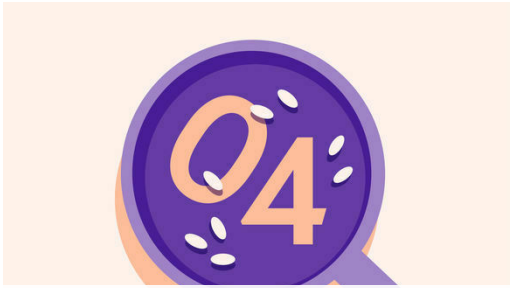
2. Amadelen roosteren

Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog vuur. Hak de **amandelen** grof en rooster ze 2-3min. Schep ze uit de pan om af te koelen, de pan gebruiken we zo weer.



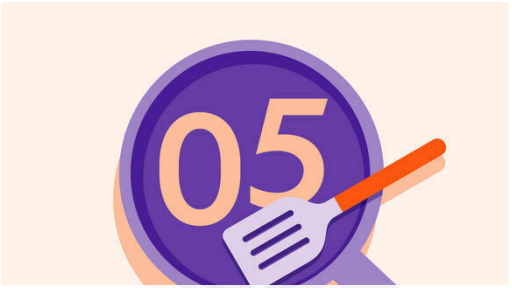
3. Champignons bakken

Schrob evt. de **champignons** en snij ze in vieren. Verhit opnieuw de koekenpan met 1el olijfolie. Bak de **champignons** al roerend 4-7min op hoog vuur tot ze goudbruin zijn. Pel en snij 1 teen knoflook fijn.



4. Tomaatjes toevoegen

Voeg de **cherrytomaten** en de knoflook toe en bak ca. 3min mee, tot de **tomaatjes** uit elkaar beginnen te vallen. Kruid met een snuf peper en zout.



5. Mengen en serveren

Roer de **pesto** door de **pasta** en voeg een voor een eetlepels **kookwater** toe tot het de gewenste consistentie heeft. Schep het **groentemengsel** erdoor en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Verdeel het gerecht over de borden en bestrooi met de **geroosterde amandelen**.

6. Dat laat me koud

Wil je dit gerecht liever als pastasalade serveren? Laat dan de pasta afkoelen voor je de pesto erdoor roert en voeg de tomaten en champignons rauw toe. Strooi de geroosterde amandelen erover en geniet!