



Pasta met paprika en aubergine

en citroenige ricotta-kaassaus



20-30min



2 personen

De saus voor dit recept is eigenlijk het omgekeerde van de gebruikelijke basilicumpesto, waar we allemaal zo dol op zijn. De basis is een combinatie van fijngehakte, geroosterde walnoten, romige ricotta en zoutige harde kaas. Plus een beetje pit van de rauwe knoflook en verse oregano. Je hebt geen staafmixer nodig, want alle smaakmakers meng je gewoon in een grote kom.

Wat je van ons krijgt

- 250g torchiette ¹
- 1 aubergine
- 1 teen knoflook
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 1 rode paprika
- 50g walnoten ¹⁵
- 1 citroen
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 kuipje ricotta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- garde
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Verwerk de rest van de ricotta in een beslag voor pannenkoekjes: klop het in een kom met wat bloem en melk, 1 ei en vanillesuiker glad.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1054kcal, vet 53.7g, koolhydraten 110.8g, eiwit 32.7g



1. Aubergine snijden

Verwarm de oven voor op 250°C (of 230°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak ze fijn.



4. Smaakmakers voorbereiden

Hak de **walnoten** fijn en rooster ze 1-2min in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur. **Let op**, ze kunnen snel verbranden! Schep uit de pan en zet opzij. Rasp de **citroenschil** fijn. Pers **een citroenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Rasp de **kaas** fijn.



2. Groenten roosteren

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Verdeel ze met de **aubergine** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met **2/3e van de knoflook**, 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Verdeel gelijkmatig en rooster 15-20min totdat **groenten** gaar zijn. Als je wilt kun je de grill in de laatste 5min aanzetten.



5. Ricottasaus maken

Doe de **helft van de ricotta** met de **rest van de knoflook**, de **helft van de oregano**, **2/3e van de noten**, de **citroenrasp**, **1-2el citroensap**, de **gerasppte kaas** en een snuf zout in een grote kom. Klop tot een egaal geheel en voeg dan al roerend beetje bij beetje 2el olijfolie toe, totdat deze is opgenomen. Proef of je zout of peper wil toevoegen.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** aan het kokende water toe en kook in 6-8min beetgaar. Vang bij het afgieten ca. **100ml kookwater** op.



6. Pasta mengen

Schep de **pasta** door de **ricottasaus** en voeg **50ml kookwater** toe. Roer door tot alles met een glanzende laag **sous** omhuld is. Voeg evt. meer water toe en breng op smaak met zout en peper. Hussel de **ovengroenten** om met de **rest van de oregano**. Serveer de **pasta** met de **groenten** bovenop. Bestrooi met de **rest van de noten** en scheur de **basilicumblaadjes** er losjes over.