



Rijkgevulde pasta met tomaat, courgette en spinaziepesto



20-30min



2 personen

Een goede pesto doet wonderen voor je humeur, geen wonder dus dat men aan de Ligurische kust zo trots is op deze streeksaus. En het mooie is, er zijn heel gemakkelijk tal van variaties op te bedenken. Wij zijn in ieder geval fan van deze homemade spinaziepesto met spaghetti. Om het gerecht meer body te geven, roer je geraspte courgette door de pasta en serveer je er een zonnige tomatensalade bi...

Wat je van ons krijgt

- 15
- 7
- 1
- 3,10

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- staafmixer
- vergiet

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

Kooktip

Niet iedereen houdt van rauwe knoflook, je kunt de gehakte knoflook in een kleine koekenpan met een scheutje olie in 1-2min zacht fruiten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 775kcal, vet 38.6g, koolhydraten 73.5g, eiwit 26.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Grote kookpan met ruim gezouten water voor de **spaghetti** aan de kook brengen. **Knoflook** pellen en fijnhakken, **Italiaanse harde kaas** fijnraspen. **Citroen** uitpersen. **Courgette** grof raspen, **rasp** uitknijpen en in een kom doen.



4. Pesto kruiden

Pesto op smaak brengen met zout en peper.



2. Pasta koken

Zodra het water kookt, **pasta** toevoegen en in 10-12min beetgaar koken. Bij het afgieten een kopje kookwater opvangen. **Pasta** terug in de pan doen en warm opzij zetten.



5. Salade maken

Cherrytomaten halveren. **Overige spinazie** met de **tomaten**, **rest van de citroensap** en **Lucy's dressing** mengen. Op smaak brengen met zout en peper.



3. Pesto maken

Ondertussen **basilicumbladere**n plukken, steeltjes wegdoen. **Basilicum**, **knoflook** (zie **kooktip**, links), **amandelen**, **1-2el citroensap**, **helft van de geraspte kaas**, **2/3 spinazie**, 3el olijfolie en zout en peper in een hoge maatbeker doen. **Ingrediënten** met een staafmixer tot een gladde **pesto** pureren.



6. Courgette toevoegen

Pesto en **geraspte courgette** aan de pastapan toevoegen en goed roeren om te mengen. Wat **pastawater** aan de kookpan toevoegen en roeren totdat je de gewenste consistentie hebt. Evt. op laag vuur verwarmen. **Pasta** opscheppen en met **tomaten-spinaziesalade** serveren. Met **overige kaas** bestrooien.