

DINNERLY

Vegan pasta met zelfgemaakte avocadopesto

met basilicum en cherrytomaten



ca. 25min



2 personen

Pesto met avocado erin? Dat moet een schrijffout zijn, toch? Zeker niet! De romige textuur van onze groene vriend is precies wat je nodig hebt om een heerlijke romige pesto te maken. Dit doe je met behulp van edelgistvlokken, waardoor de pesto de juiste consistentie krijgt én volledig plantaardig kan blijven. Je maakt het gerecht af met verse tomaatjes, basilicum en crunchy paneermeel – zo prachtig kan vegan zijn.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g penne¹
- 1 sjalotje
- 1 avocado
- 10g verse basilicum
- 1 zakje edelgistsvlokken
- 25g panko¹
- 250g cherrytomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1el balsamicoazijn¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vergiet
- staafmixer met beker

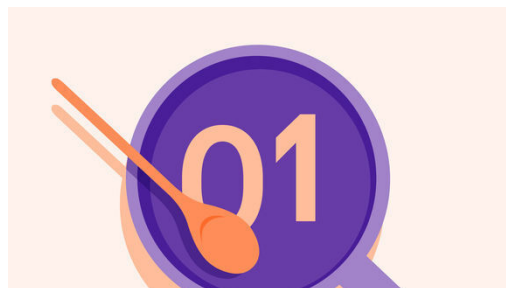
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

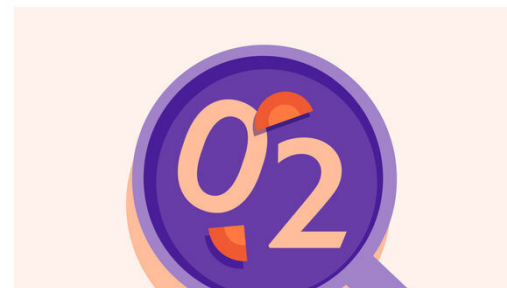
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 782kcal, vet 34.0g, koolhydraten 101.3g, eiwit 17.9g



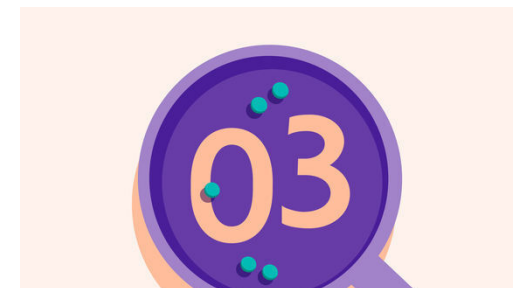
1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 8-10min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en laat uitlekken. Pel het **sjalotje** en snipper 'm grof.



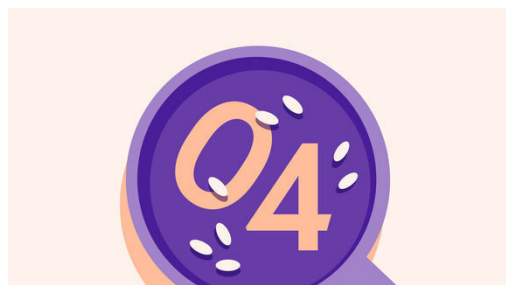
2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en halveer 2 tenen knoflook. Snij de **avocado** rond de pit doormidden en wip de pit eruit. Schep het **vruchtvlees** met een lepel uit de schil. Pak de staafmixer en een hoge beker en doe de knoflook en **avocado** in de beker. Hak de **basilicum mét steeltjes** grof. Hou een **klein handje** apart voor de garnering en voeg de **rest van de basilicum** toe aan de beker.



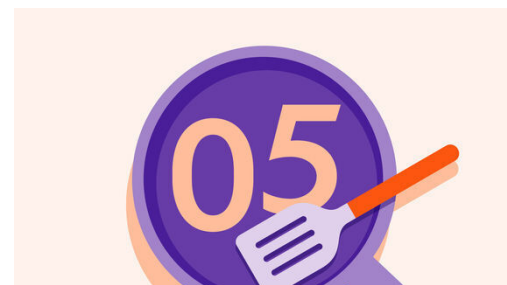
3. Pesto maken

Voeg de **edelgistsvlokken**, 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn en 3el **kookwater** toe aan de hoge beker en pureer het geheel tot een **gladde pesto**. Roer er een flinke snuf peper en zout doorheen, proef en voeg evt. meer peper en zout toe.



4. Panko en ui bakken

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **panko** in 2-4min goudbruin. Schenk in een kommetje en zet even opzij. Verhit 1el olijfolie in de pan, voeg het **sjalotje** toe met een snuf zout en bak 4-6min op middelhoog vuur tot ie zacht is. Halveer ondertussen de **cherrytomaten**.



5. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** en **cherrytomaten** door het **sjalotje**. Roer dan lepel voor lepel de **pesto** erdoor en verwarm het geheel 1-3min. Voeg indien nodig nog een scheutje **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Proef en kruid evt. met peper en zout. Verdeel het gerecht over de borden en bestrooi met de **panko** en de **rest van de basilicum**.



6. Creatief met panko

Het geroosterde paneermeel (of panko) zorgt voor een goede crunch in dit gerecht. Maar het is ook een geweldig ingrediënt om mee te variëren. Roer voor het roosteren bijvoorbeeld 1 geperste teen knoflook of wat citroenrasp erdoor. Dat zorgt elke keer voor net een ander accent in je gerecht. Heerlijk!