

DINNERLY



Pesto-pasta met pijnboompitten en geroosterde paprika



ca. 25min



2 personen

Romige pasta met kaas. Need we say more? Ach, misschien willen de paprika en basilicum hier ook nog even vermeld worden, want samen zorgen ze voor een heerlijk vegetarisch gerecht. En het oogt ook nog mooi!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g penne¹
- 1 gele paprika
- 20g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 25g amandelschaafsel¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- 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), eieren (3), melk (7), noten (15).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 752kcal, vet 37.5g, koolhydraten 82.5g, eiwit 19.1g



1. Pasta koken

Breng voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** (ca. 100ml) uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



2. Pesto maken

Verwijder ondertussen de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in dunne reepjes. Hak de **basilicum mét steeltjes** grof. Pel 1 teen knoflook en snij in grove stukken. Doe de **basilicum, crème fraîche**, knoflook en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en nog wat zout.



3. Pijnboompitten roosteren

Verhit een middelgrote koekenpan zonder olie. Rooster de **pijnboompitten** 2-3min op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Pas op, ze branden snel aan! Haal ze uit de pan en zet opzij.



4. Paprika bakken

Verhit 1el olijfolie in de koekenpan. Voeg de **paprika** toe met een flinke snuf zout en bak ca. 5min op middelhoog vuur. Schep de **paprika** uit de pan en zet opzij. Spoel de pan niet af. Rasp de **kaas** grof.



5. Pasta mengen & serveren

Doe de **pesto**, de **pasta** en ca. **75ml kookwater** in de koekenpan en meng goed. Zet het vuur hoog en laat het geheel ca. 1min goed koken. Haal van het vuur en roer de **kaas** erdoorheen. Verdeel de **paprika** en de **pesto-pasta** over de borden en bestrooi met de **pijnboompitten**.



6. Morgen is een nieuwe dag

Is er iets overgebleven? Dat is haast niet te geloven, maar vreemde dingen gebeuren nou eenmaal. Geen zorgen! Deze pasta smaakt morgen net zo lekker als vandaag, bijvoorbeeld tijdens de lunchpauze. En je hoeft 'm niet eens op te warmen!