

MARLEY SPOON



Pasta met kappertjespesto met panko-pistachetopping en radijssalade

 ca. 25min  2 personen

Deze pasta heeft het allemaal: cherrytomaatjes die in de oven worden geroosterd, een fijne pesto van basilicum, kappertjes, zonnebloempitten en pijnboompitten en een knapperige topping van pistachenoten en panko. Geserveerd met een knapperige frisse radijssalade. Snel klaar, enorm lekker en helemaal vegan.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 250g casarecce ¹
- 10g verse basilicum
- 25g zonnebloempitten
- 1 zakje kappertjes
- 20g pistachenoten ¹⁵
- 25g panko ¹
- 1 bosje radijsjes
- 100g lollo rosso

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- zeef of 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 999kcal, vet 48.9g, koolhydraten 115.8g, eiwit 20.9g



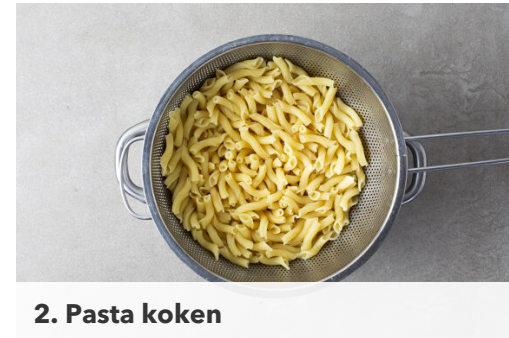
1. Tomaten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en hak de **knoflook** fijn. Halveer de **cherrytomaten** en bestrooi ze met een snuf zout en suiker en doe ze in een ovenschaal. Verdeel de **knoflook** erover en besprenkel met 1el olijfolie. Rooster de **tomaten** ca. 10min in de oven.



4. Topping roosteren

Hak de **pistachenoten** fijn en meng ze met de **panko**, een snufje zout en 1tl olijfolie. Spreid het **notenmengsel** uit op een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 5min in de oven, tot de **panko** goudbruin kleurt.



2. Pasta koken

Breng ruim zout water in een middelgrote pan aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** aan het kokende water toe en kook in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Bewaar de pan.



5. Salade maken

Snijd de **radijsjes** in vieren. Maak de **sla** los van de stronk en snijd in hapklare stukken. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1el water en een snuf peper, zout en suiker. Hussel de **radijsjes** en **sla** om met de **dressing**.



3. Pesto maken

Pluk de **helft van de basilicumblaadjes** voor de **garnering**. Hak de **rest van de basilicum incl. steeltjes** grof en doe samen met de **zonnebloempitten**, de **kappertjes**, 2el olijfolie, een **half kopje kookwater**, ½tl peper en zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een romige **pesto**.



6. Pasta afmaken

Hak de **rest van de basilicum** fijn. Verhit 1tl olijfolie in de **pastapan** en voeg de **pasta** met het **sap van de geroosterde tomaten** en **2/3 van de pesto** toe. Voeg evt. **kookwater** toe en proef of je nog peper of zout wil toevoegen. Serveer de **pasta** met de **tomaten, notentopping** en de **rest van de pesto**. Bestrooi met de **basilicum** en geef de **salade** erbij.