



Pasta met courgette en peultjes en spinazie-walnootpesto



ca. 25min



2 personen

We houden het vandaag kort en bondig: er staat een heerlijke vegan pasta op het menu! Je maakt 'm met gebakken courgettes, peultjes en een heerlijke pesto van spinazie en walnoten. Zo, buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 250g casarecce ¹
- 1 teen knoflook
- 50g babyspinazie
- 25g walnoten ¹⁵
- 75g Willicroft vegan geraspte topping
- 1 courgette
- 1x peultjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef

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 781kcal, vet 27.0g, koolhydraten 113.0g, eiwit 19.9g



1. Pesto maken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **knoflook** grof. Doe de **knoflook** met de **spinazie**, de **walnoten**, de **geraspte topping** en **60ml kookwater** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer glad. De **pesto** wordt vloeibaarder en gladder als je langer pureert.



4. Peultjes blancheren

Snijd de **peultjes** schuin doormidden en doe ze in een zeef. Giet de **pasta** af over de **peultjes** in de zeef en laat uitlekken.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-9min beetgaar.



5. Pasta mengen

Voeg de **pasta** met de **peultjes** en de **pesto** toe aan de **courgettepan**. Meng alles goed en verwarm 1-2min.



3. Courgette bakken

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **courgette** in 5-6min goudbruin. Breng op smaak met een flinke snuf peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout en verdeel over borden of kommen.