

DINNERLY



Pesto-pasta met amandelschaafsel 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 biologische penne ¹
- 2 paprika's
- 20g verse basilicum
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 25g amandelschaafsel ¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer met beker

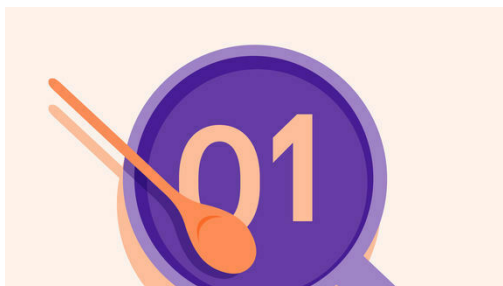
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 772kcal, vet 37.7g, koolhydraten 86.0g, eiwit 19.9g



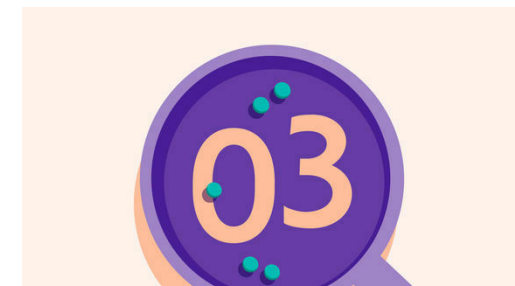
1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 7-9min beetgaar. Schep **100ml kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



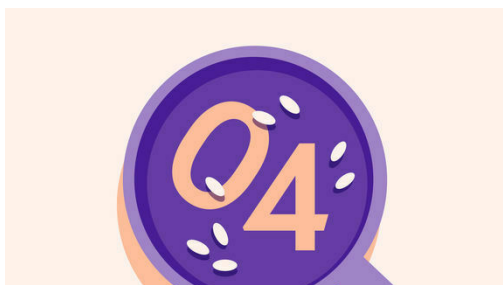
2. Pesto maken

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd 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 zout.



3. Amandel roosteren

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet opzij, de pan gebruiken we zo weer.



4. Paprika bakken

Verhit de pan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **paprika** met een flinke snuf zout ca. 5min. Neem de **paprika** uit de pan en zet opzij, veeg de pan niet uit. Rasp de **kaas** grof.



5. Pasta mengen & serveren

Verhit de pan op hoog vuur. Voeg de **pesto**, **pasta** en ca. **75ml kookwater** toe, meng goed, en laat het geheel ca. 1min inkoken. Haal de pan van het vuur en roer de **kaas** erdoor. Verdeel de **pesto-pasta** en **paprika** over borden en bestrooi met het **amandelschaafsel**.



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!