

DINNERLY



Spaghetti in pompoenpittenpesto met geroosterde courgette en cherrytomaten



20-30min



2 personen

De klassieke pesto genovese maak je met basilicum, pijnboompitten, knoflook, parmezaanse kaas en olijfolie. Maar Dinnerly zou Dinnerly niet zijn als we klassiekers altijd met rust zouden laten. Vandaag doen we het zonder kaas en vervangen we de pijnboompitten door pompoenpitten. Hierdoor wordt de pesto nog notiger en een beetje bitter, wat erg goed bij de spinazie en de gegrilde courgette past. Wat een smaakavontuur!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische spaghetti ¹
- 25g pompoenpitten
- 20g verse basilicum
- 100g babyspinazie
- 1 courgette
- 250g cherrytomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan of grillpan
- keukenweegschaal
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 759kcal, vet 38.0g, koolhydraten 84.2g, eiwit 18.4g



1. Pasta koken

Breng voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **pasta** in 11-13min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



2. Pompoenpitten roosteren

Pel 1 teen knoflook en druk plat met het lemmet van een mes. Verhit een droge, grote (grill)pan op middelhoog vuur. Rooster de **pompoenpitten** en knoflook ca. 3min tot de **pitten** goudbruin en knapperig zijn. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. De pan gebruiken we zo weer.



3. Pesto maken

Doe de **pompoenpitten**, de **knoflook**, de **basilicum incl. steeltjes**, **40g spinazie**, 2el olijfolie, 1el (witte) azijn, 3-4el water, ½tl zout en een flinke snuf peper in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **pesto**. Proef en breng verder op smaak met extra peper, zout of azijn.



4. Groente grillen

Snij de **courgette** in de lengte doormidden en dan vingerlange stukken van ca. 1cm breed. Verhit de (grill)pan opnieuw op hoog vuur met 1el olijfolie. Grill de **courgette** en **cherrytomaten** 3-4min aan elke kant. Kruid flink met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Roer de **pesto** door de **pasta**. Voeg 1 voor 1 eetlepels **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1tl azijn en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **dressing** met de **rest van de spinazie**. Schep de **pasta** en **gegrilde** groente op borden en serveer met de **spinaziesalade**.



6. Kan ook koud!

Pesto smaakt koud net zo lekker als warm. Dat maakt dit een ideaal gerecht om mee te nemen naar een barbecue. Maak de spaghetti en pesto alvast thuis en grill de tomaten ter plekke.