



Italiaanse pesto aardappelen

met mozzarella en cherrytomaten



20-30min



2 personen

Pasta pesto heb je vast wel eens eerder gegeten, maar heb je deze smaakvolle, Italiaanse pesto ook wel eens verwerkt in een aardappelgerecht? Vandaag maak je een bord vol Italiaanse smaken. Hussel de goudbruin geroosterde aardappels met pesto en pijnboompitten om en top je Zuid-Europese bordje af met romige mozzarella. Een betere manier om de aardappel te herontdekken is er niet!

Wat je van ons krijgt

- 1x voorgesneden kruimige aardappels
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 courgette
- 1x cherrytomaten
- 1 teen knoflook
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas^{3,7}
- 30g verse basilicum
- 1 bol mozzarella⁷
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller of kaasschaaf
- fijne keukenrasp
- staafmixer

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

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

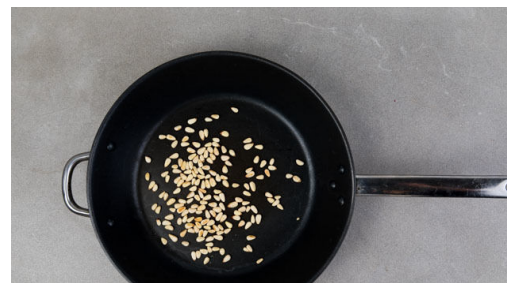
Voedingswaarde per portie

calorieën 793kcal, vet 49.6g, koolhydraten 47.3g, eiwit 35.0g



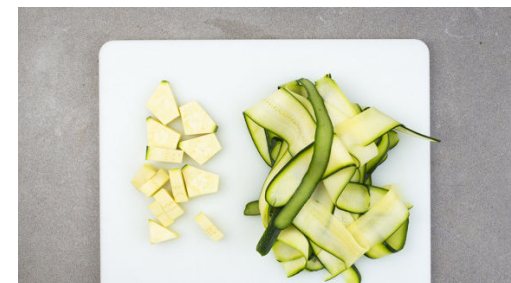
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **voorgesneden aardappels** in partjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, 1/4-1/2tl zout en peper en rooster de **aardappels** in ca. 20min goudbruin en gaar. Hussel na 10min een keer om.



2. Pijnboompitten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet apart.



3. Courgette voorbereiden

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne, lange linten van de **courgette** te schaven. Draai de **courgette** na elke haal een slag en stop bij de **kern**. Snijd de **kern** in stukjes. Houd de **linten** apart voor stap 6.



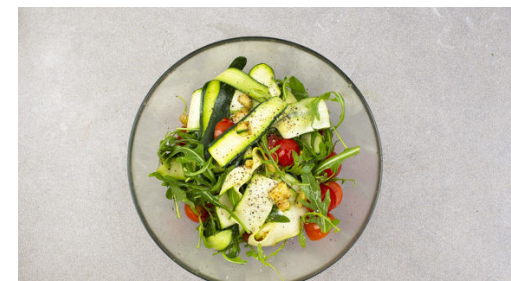
4. Groenten bereiden

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **courgettestukjes** met een snuf zout en peper in 1-2min per kant goudbruin. Halveer de **cherrytomaten**.



5. Pestosaus maken

Pel en halveer de **knoflook**. Rasp de **Italiaanse harde kaas** fijn. Doe **2/3e van de pijnboompitten**, **1 knoflookhelft**, **2/3e van de geraspte kaas**, de **basilicum** zonder steeltjes, 1-2el olijfolie, 2el water, 1tl azijn en 1/4tl zout en peper in een hoge (maat)beker en pureer glad. Voeg meer water toe om de **sous** lopender te maken. Scheur de **mozzarella** in grove stukken.



6. Salade maken

Was de **rucola** grondig met koud water en meng de **blaadjes** met de **courgettelinten**, **courgettestukjes**, **cherrytomaten**, 1-2tl azijn (liefst balsamico of appel) en een snuf zout en peper naar smaak in een grote kom. Schep de **salade** op en verdeel de **geroosterde aardappels**, **mozzarella**, **geraspte kaas** en **rest van de pijnboompitten** erover. Besprenkel met de **pesto**.