



Vliegensvlugge pasta

met rode pesto en paddenstoelen



ca. 20min



2 personen

Ons favoriete begrip van de radio is met stip op één de avondspits. Die hebben we niet alleen op de weg, maar ook thuis. Iedereen komt terug van het werk of school en in het huis is het een drukte van belang. Hoe zet je dan een maaltijd op tafel zonder dat dat al te veel tijd en moeite kost? Onze chef Amanda weet raad: maak een vliegensvlugge pasta pesto rosso. Zelfgemaakt, supersnel en onweerstaanbaar lekker.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 20g verse basilicum
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas^{3,7}
- 250g spaghetti¹
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje gedroogde tomaten¹²
- 1 zakje amandelen¹⁵
- 1 bakje kastanjechampignons & oesterzwammen

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- waterkoker
- grote kookpan
- staafmixer
- fijne keukenrasp
- grote wok of koekenpan
- vergiet

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

Kooktip

Scheur de paddenstoelen evt. iets kleiner.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

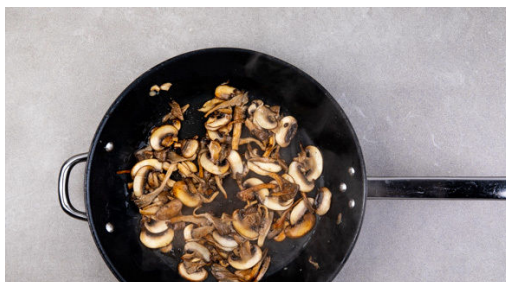
Voedingswaarde per portie

calorieën 763.0kcal, vet 40.1g, eiwit 23.1g, koolhydraten 73.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Pel de **knoflook**. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Rasp de **kaas** fijn.



4. Champignons bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. Laat goed heet worden en bak de **paddenstoelen** 3-5min totdat ze goudbruin zijn (**zie kooktip, links**).



2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de spaghetti** toe (of gebruik meer **pasta** bij grote trek) en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



5. Cherrytomaten toevoegen

Voeg de **rest van de cherrytomaten** met een snufje zout toe en bak 3min mee tot de **tomaten** zacht zijn en openbarsten. Heb je tijd over? Rooster de **rest van de amandelen** dan 1-2min in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Let op, de **noten** kunnen snel aanbranden!



3. Pesto maken

Doe **1/3e van de cherrytomaten** samen met de **gedroogde tomaten**, de **helft van de amandelen**, **helft van de knoflook**, **3/4e van de basilicum**, 2-3el olijfolie en een flinke snuf zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een grove **pesto**. Roer er de **geraspte kaas** door en breng de **pesto** evt. nogmaals op smaak met peper en zout.



6. Pasta mengen

Roer de **pesto** door de **pasta** en voeg een scheutje **kookwater** toe om de **pesto** sauziger te maken. Proef en breng de **pasta** op smaak met peper en zout. Roer de **gebakken groenten** erdoor en schep de **pasta** op. Bestrooi met de **rest van de basilicum** en **amandelen**.