



Volkorenspaghetti met hazelnotenpesto

met champignons en babyspinazie



20-30min



2 personen

Vandaag heb je alle tijd voor la dolce vita, want voor dit snelle pastagerecht hoef je niet lang in de keuken te staan. De romige saus, champignons, tomaten en babyspinazie zijn al heerlijk, maar de fijne hazelnoten-basilicumpesto mag er ook zijn.

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische volkoren spaghetti ²
- 250g champignons
- 2 tomaten
- 2 tenen knoflook
- 25g hazelnoten ⁴
- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 10g verse basilicum
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

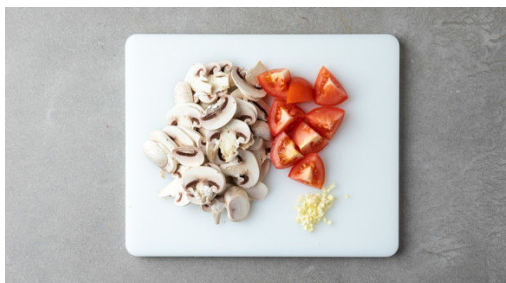
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

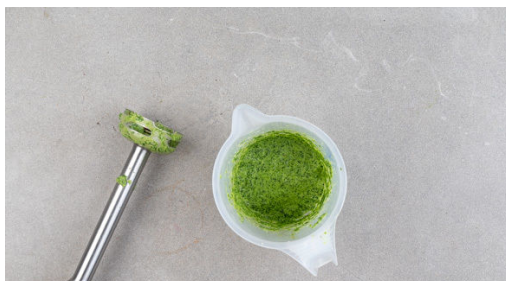
Voedingswaarde per portie

calorieën 871kcal, vet 48.5g, koolhydraten 83.0g, eiwit 24.4g



1. Groente snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd in dunne plakjes. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snijd in achten, verwijder de kern. Pel de **knoflook** en snijd fijn.



4. Pesto maken

Hak de **hazelnoten** grof. Rasp de **kaas** fijn. Doe de **basilicum incl. steeltjes**, de **helft van de noten**, de **helft van de kaas**, de **helft van de knoflook**, 2el olijfolie, 2-3el water en een snuf peper en zout in een hoge (maat)beker en pureer tot een **pesto**. Voeg evt. wat water toe om de consistentie aan te passen. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Giet af in een zeef, spoel om met koud water en laat uitlekken.



5. Saus afmaken

Voeg de **rest van de knoflook**, de **helft van de pesto** en de **helft van de crème fraîche** toe aan de pan met **groente**, zet het vuur lager en roer alles goed om. Breng op smaak met peper en zout. Voeg naar wens meer **pesto** toe, of gebruik de **rest van de pesto** voor een ander gerecht.



3. Champignons bakken

Verhit een grote, droge koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** in 2-3min goudgeel. Voeg de **tomaat** toe en bak 1-2min mee.



6. Pasta mengen

Roer de **spinazie** door de **saus** en verwarm kort, tot de **blaadjes** geslonken zijn. Meng de **pasta** door de **saus** en voeg naar wens de **rest van de crème fraîche** toe. Serveer de **pesto-spaghetti** bestrooid met de **rest van de noten** en de **rest van de kaas**.