DINNERLY

Simpele pasta pesto

met verse spinazie

ca. 20min 2 personen

Onze easy-prep-recepten maken je het leven gemakkelijk en passen zich aan al je plannen aan: Wil je een kleine maaltijd, een extra portie soul food voor lange dagen, of gewoon een gerecht dat kinderen niet alleen kunnen eten, maar ook samen met jou kunnen koken? Niets is eenvoudiger. Volg ons recept en tover je nieuwe lievelingsgerecht in vier eenvoudige stappen tevoorschijn. Aan de slag!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische conchiglie [2]
- 100g babyspinazie
- 2 blokjes harde kaas [1,3]
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- staafmixer met beker
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- zeef en vergiet

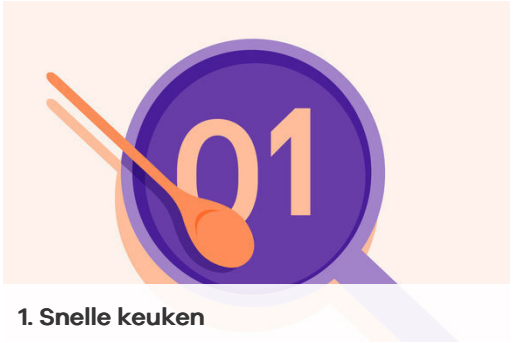
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 717kcal, vet 37.7g, koolhydraten 74.6g, eiwit 19.2g



1. Snelle keuken

De pesto uit stap 4 kun je ook van tevoren maken. Giet daarvoor kokend water over de spinazie zodat ie slinkt. Doe de pesto in een afsluitbaar bakje en bewaar 'm in de koelkast. Verwarm voor het serveren even met de pasta.

2. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 9-11min beetgaar.

3. Spinazie blancheren

Was de **spinazie** grondig in een zeef. Dompel de zeef vervolgens in het **kookwater** zodat de **spinazie** slinkt. Laat de **spinazie** dan uitlekken.

4. Pesto pureren

Rasp de **kaas** fijn. Doe de **kaas**, **spinazie** en de **helft van de kruidenmix** in een hoge (maat)beker en pureer fijn. Voeg daarbij beetje bij beetje 4el olijfolie toe, zodat er een gladde **pesto** ontstaat. Voeg evt. 1 voor 1 eetlepels **kookwater** toe om de consistentie aan te passen.

5. Afmaken en serveren

Giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken. Proef en kruid de **pesto** met peper en zout, roer door de **pasta** en serveer.

6. Nootachtige extra's

Je kunt de pesto gemakkelijk met je favoriete noten aanvullen. Pijnboompitten in pesto kennen we allemaal, maar heb je het wel eens met pinda's, hazelnoten of cashewnoten geprobeerd? Rooster ze eerst even en pureer ze dan mee!