



Penne met witte pesto en geroosterde Italiaanse groenten



ca. 25min



2 personen

De saus voor dit recept is eigenlijk het direct omgekeerde van de gebruikelijke basilicumpesto, waar we allemaal zo dol op zijn. De basis is een combinatie van fijngehakte, geroosterde walnoten, romige ricotta en zoutige Italiaanse harde kaas plus een beetje pit van de rauwe knoflook en verse oregano. Je hebt geen staafmixer nodig, want alle smaakmakers meng je gewoon in een grote kom!

Wat je van ons krijgt

- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 1 teen knoflook
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 250g penne ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 kuipje ricotta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- waterkoker
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

Verwerk de rest van de ricotta in een beslag voor pannenkoekjes: klop het in een kom met wat bloem en melk, 1 ei en vanillesuiker glad.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 951kcal, vet 53.8g, koolhydraten 82.4g, eiwit 29.4g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Hak de **oreganoblaadjes** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



4. Smaakmakers voorbereiden

Hak de **walnoten** fijn en rooster ze 2-3min in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur. Let op, ze kunnen snel verbranden! Schep dan uit de pan. Rasp de **citroenschil** fijn. Pers **een citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Rasp de **harde kaas** fijn.



2. Groenten roosteren

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Verdeel ze met de **aubergine** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met **2/3e van de knoflook**, 1-2el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Rooster 15-20min totdat **groenten** gaar zijn (je kunt de grill in de laatste 3-5min aanzetten!). Meng de **groenten** dan met de **helft van de oregano**.



5. Pesto maken

Doe de **helft van de ricotta**, de **citroenrasp**, **1-2el citroensap**, **2/3e van de noten**, de **rest van de knoflook** en **oregano** met de **geraspte kaas** en 1/8tl zout in een grote kom. Klop met een garde of vork tot een egaal geheel en voeg dan al roerend beetje bij beetje 2el olijfolie toe, totdat deze is opgenomen. Breng de **pesto** op smaak met peper en zout (**zie tip, links**).



3. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1/2tl zout en **2/3e van de penne** in een middelgrote kookpan. Breng opnieuw aan de kook en kook de **pasta** in 6-7min beetgaar. Vang bij het afgieten **100ml kookwater** op.



6. Pasta mengen

Doe de **pasta** samen met **50ml kookwater** in de kom met **pesto** en roer door tot alles met een glanzende laag saus omhuld is. Voeg evt. meer water toe en breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en verdeel de **ovengroenten** erover. Bestrooi met de **rest van de noten** en scheur de **basilicumblaadjes** er losjes over.