



Vegan pasta met kappertjespesto

en gekleurde cherrytomen met notentopping



ca. 25min



2 personen

Deze pasta, boordevol groenten heeft het allemaal: hij is snel, gezond, kinderen zijn er dol op en hij is ook nog eens helemaal veganistisch. Perfect voor die doordeweekse avonden waarop je stiekem niet zo'n zin hebt in veel werk in de keuken, maar toch iets gezonds op tafel wil zetten.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1x cherrytomatenmix
- 250g torchiette ¹
- 20g verse basilicum
- 1 zakje zonnebloempitten
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 zakje kappertjes
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 1 zakje panko ¹
- 1 bosje radijsjes
- 1x mesclun
- 1 flesje basilicumolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- middelgrote kookpan
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1041kcal, vet 54.0g, koolhydraten 112.4g, eiwit 24.0g



1. Tomaten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C. Breng ruim gezouten water in een middelgrote pan aan de kook. Pel en hak de **knoflook** fijn. Halveer de **cherrytomaten** en doe ze in een ovenschaal. Verdeel er de **knoflook** over, besprenkel met 1el olijfolie en breng op smaak met peper, zout en een snuf suiker. Rooster de **tomaten** ca. 10min in de oven.



4. Notentopping roosteren

Hak de **pistachenoten** fijn en meng ze met de **panko**, een snufje zout en 1tl olijfolie. Spreid het **notenmengsel** uit op een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 5min in de oven, tot de **panko** goudbruin kleurt.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** aan het kokende water toe en kook in 6-8min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



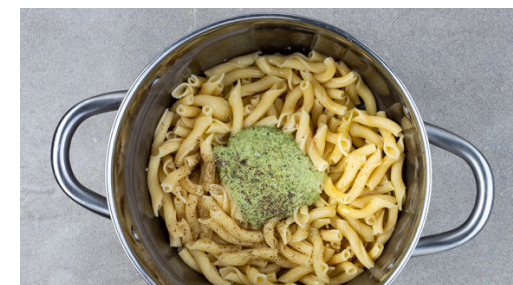
5. Salade maken

Verwijder het groen en snijd de **radijsjes** in vieren. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **radijsjes** en **mesclun**.



3. Pesto maken

Pluk de **helft van de basilicumblaadjes** en doe ze samen met de **zonnebloempitten**, **pijnboompitten**, **kappertjes**, 2-3el olijfolie, 3el water, __ 1/2tl zout en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een romige **pesto**.



6. Pasta afmaken

Verwarm de **basilicumolie** in de pastapan en roer eerst de **pasta** en dan het **sap van de geroosterde tomaten** en **2/3e van de pesto** toe. Voeg evt. **kookwater** toe en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** met de **tomaten**, **notentopping** en de **rest van de pesto**. Scheur de **resterende basilicumblaadjes** er losjes over en geef de **salade** erbij.