



Penne met witte pesto en geroosterde Italiaanse groenten



20-30min



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

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- garde of staafmixer
- fijne keukenrasp
- 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 1003kcal, vet 46.3g, koolhydraten 114.5g, eiwit 33.3g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Breng genoeg zout water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Hak de **oreganoblaadjes** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



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 en een flinke snuf zout en peper. Rooster 15-20min tot **groenten** gaar zijn (zet in de laatste 3-5min evt. de grill aan voor een intensere roostersmaak).



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 **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes. Rasp de **harde kaas** fijn.



5. Pesto maken

Doe de **helft van de ricotta** met de **rest van de knoflook**, de **__citroenrasp**, **1-2el citroensap**, **2/3e van de noten**, de **helft van de oregano**, de **geraspde kaas** en een snuf zout in een grote kom. Klop tot een egaal geheel en voeg dan al roerend beetje bij beetje 2el olijfolie toe, totdat deze is opgenomen. Proef of je peper of zout wil toevoegen.



3. Pasta koken

Voeg de **penne** aan het kokende water toe en kook de **pasta** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **100ml kookwater** op.



6. Pasta mengen

Schep de **pasta** door de **pesto** en voeg **50ml kookwater** toe. Roer door en voeg evt. meer **kookwater** toe. Breng op smaak met peper en zout. Hussel de **ovengroenten** om met de **rest van de oregano**. Serveer de **pasta** met de **groenten** bovenop. Bestrooi met de **rest van de noten** en scheur de **basilicumblaadjes** er losjes over.