



Torchiette met kappertjespesto

met noten, oventomaatjes en radijssalade



20-30min



2 personen

Deze vegan pasta heeft het allemaal: cherrytomaatjes die in de oven worden geroosterd, een fijne pesto van basilicum, kappertjes, zonnebloempitten en pijnboompitten en een knapperige topping van pistachenoten en panko-kruimels. Geserveerd met een knapperige frisse radijssalade. Snel klaar, enorm lekker en helemaal vegan.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1x cherrytomatenmix
- 250g torchiette ¹
- 10g verse basilicum
- 1 zakje zonnebloempitten
- 1 zakje kappertjes
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 1 zakje panko ¹
- 1 bosje radijsjes
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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 959kcal, vet 37.4g, koolhydraten 127.8g, eiwit 25.4g



1. Tomaten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng ruim zout water in een middelgrote pan aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Halveer de **cherrytomaten** en hussel ze in een ovenschaal om met 1el olijfolie, de **knoflook** en een snuf zout en suiker. Rooster de **tomaten** ca. 10min in de oven.



4. Notentopping maken

Hak de **pistachenoten** fijn en meng ze met de **helft van 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. Laat de **pasta** uitlekken in een zeef.



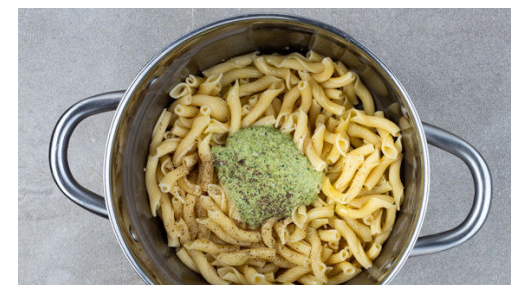
5. Salade maken

Snijd de **radijsjes** in vieren. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Hussel de **radijsjes** en **mesclun** om met de **dressing**.



3. Pesto maken

Pluk de **helft van de basilicumblaadjes**. Doe de **rest van de basilicum** met de **zonnebloempitten**, de **kappertjes**, 2-3el olijfolie, een **half kopje kookwater**, 1/2tl zout en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een romige **pesto**.



6. Pasta afmaken

Verhit 1el olijfolie in de pastapan en voeg de **pasta** met het **sap van de geroosterde tomaten** en **2/3e van de pesto** toe. Voeg evt. **kookwater** toe en proef of je nog zout of peper wil toevoegen. 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.