

DINNERLY



Pesto-tortellini op zoete aardappelpuree met spinazie en tomaten



ca. 30min



2 personen

Wie houdt er nou niet van die lekkere kleine tortellini met pestovulling? Ze zijn op zichzelf al heerlijk, maar vandaag gaan we nog een stap verder en serveren er een romige puree van zoete aardappel bij en maken het af met spinazie en tomaat. Dat is verrukkelijk en ziet er ook nog heel vrolijk uit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 250g tortelloni met pestovulling ^{1,3,7}
- 1 tomaat
- 50g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 2el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- evt. melk ⁷

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer met beker

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

KOOKTIP

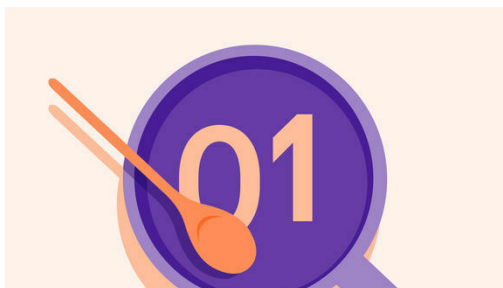
Als je je puree graag wat minder fijn hebt, kun je in plaats van een staafmixer een aardappelstamper gebruiken.

ALLERGENEN

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

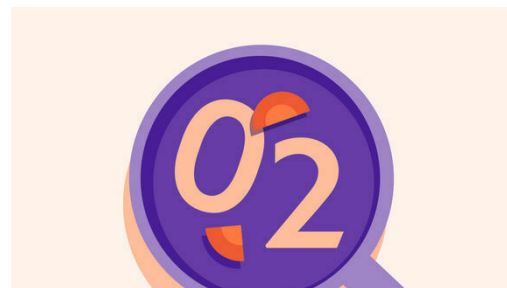
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 662kcal, vet 23.3g, koolhydraten 91.0g, eiwit 17.3g



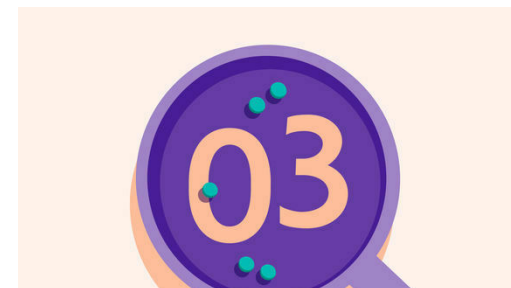
1. Zoete aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn. Schil de **zoete aardappel**, snij 'm in vieren en dan in plakken van ca. 1cm dik. Leg de **zoete aardappel** op een bakplaat met bakpapier, bedruppel met 1el olijfolie en kruid met een snuf peper en zout.



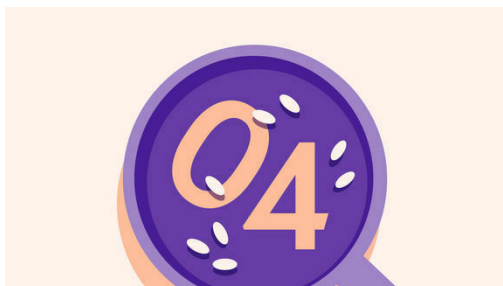
2. Puree maken

Bak de **zoete aardappel** 15-20min in de oven, tot ie zacht is. Pak een staafmixer en kleine kookpan en pureer de **zoete aardappel** met 1el boter, 50-70ml water of melk. Proef en breng op smaak met peper en zout.



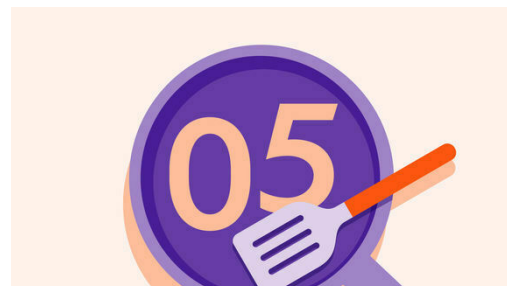
3. Tomaat pureren

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in blokjes van ca. 0,5-1cm. Pak de staafmixer en hoge beker en pureer de **tomaat** met 1el water en suiker, peper en zout naar smaak.



4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Giet af en laat uitlekken. Doe de **pasta** terug in de pan en zet afgedekt opzij.



5. Afmaken en serveren

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el boter. Bak de knoflook ca. 1min op middelhoog vuur. Voeg de **spinazie** toe en laat al roerende slinken. Roer de **gepureerde tomaat** erdoor en breng op smaak met peper en zout. Voeg de **pasta** toe en meng met de saus. Serveer de **pasta** op de **zoete aardappelpuree**.



6. Lekker met kaas

Bijna alles smaakt goed met kaas! Zo ook deze pasta. Als garnering kun je er dus nog wat harde kaas overheen raspen.