



Makkelijke pasta met kalkoen,

pesto alla Trapanese en kaas



ca. 20min



2 personen

Met zo'n mooie naam kan het niet anders zijn dat deze pasta uit Italië komt. De rode pesto vindt zijn oorsprong in de streek Trapani van het eiland Sicilië en het werd daar door de zeelieden met lokale producten gemaakt. Wij hebben er - niet zo stiekem - een hele snelle variant van gemaakt. De kant-en-klare pesto maak je extra lekker door er nog meer tomaten, amandelen en chilipeper aan toe te ...

Wat je van ons krijgt

- 7
- 15
- 1
- 3,7,15

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- koekenpan
- kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- staafmixer
- vergiet

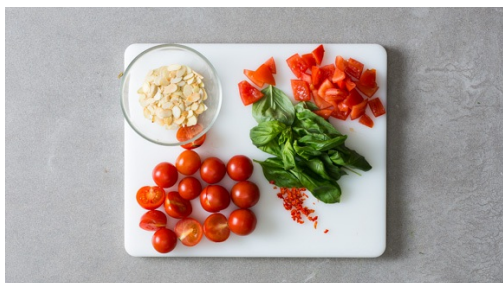
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 910kcal, vet 40.0g, koolhydraten 81.8g, eiwit 51.7g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Rooster de **amandelen** in een droge grote koekenpan op middelhoog vuur in 2-3min goudbruin. Schud om aanbranden te voorkomen. Halveer de **tomaat**, verwijder de zaadjes en hak grof. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Halveer grotere **cherrytomaten**. Halveer **chilipeper**, verwijder zaadjes en hak fijn.



4. Pesto afmaken

Doe intussen de **gehakte tomaat, rode pesto, helft van de basilicum, helft van de amandelen**, en evt. **helft van de gehakte chili** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een **grove puree** ontstaat. Rasp de **helft van de kaas** erboven fijn, roer door en breng de **sous** op smaak met peper en zout.



2. Kalkoen bakken

Verhit de grote koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Bak de **kalkoenstukjes** 2-3min zonder te bewegen. Bak dan nog 2-3min al roerend totdat de **kalkoen** gaar is. Breng op smaak met peper en zout en neem uit de pan, zet opzij.



5. Cherrytomaten bakken

Verhit de grote koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1-2el olijfolie met de **cherrytomaten** toe, bak al af en toe roerend 2-3min totdat het velletje openbarst en breng op smaak met peper, zout en een snuf suiker.



3. Pasta koken

Doe het zojuiste gekookte water in een grote kookpan en breng opnieuw aan de kook, voeg **2/3e van de penne** toe en kook in 8-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan en hussel om met een scheutje olie. Gebruik **alle pasta** bij grote trek.



6. Pasta mengen

Voeg de **kalkoenstukjes, pesto** en **gebakken tomaten** aan de **pastapan** toe. Giet er een scheutje **kookwater** bij en roer tot de **sous** begint te glanzen. Breng evt. nogmaals op smaak met zout en peper. Serveer de **pasta** met de **rest van de amandelen** en **basilicumblaadjes**. Rasp er de **rest van de kaas** over fijn en bestrooi evt. met meer **chilipeper**.