



Casarecce met spekjes en kaas

met tomaat en avocado-hazelnotenpesto



ca. 25min



2 personen

Als je vaker met ons kookt, dan weet je dat we dol zijn op pesto. En ook vandaag mag je je staafmixer tevoorschijn trekken. Dit keer voor een versie met avocado en hazelnoten. Lekker romig dus! Je maakt je pasta pesto met de pastasoort casarecce en je serveert 'm met een lekkere portie groenten en zoute spekjes.

Wat je van ons krijgt

- 250g casarecce ¹
- 1x spekreepjes
- 1 prei
- 250g cherrytomaten
- 1 avocado
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 20g verse basilicum
- 25g hazelnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 30ml olijfolie
- 5ml azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

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

Allergenen

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

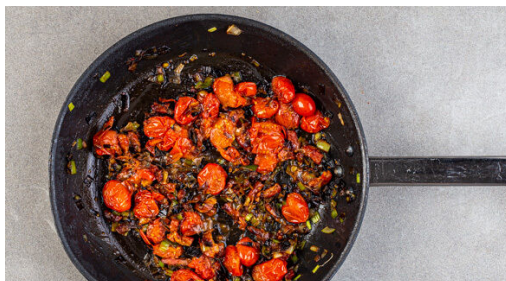
Voedingswaarde per portie

calorieën 980kcal, vet 47.0g, koolhydraten 109.3g, eiwit 28.9g



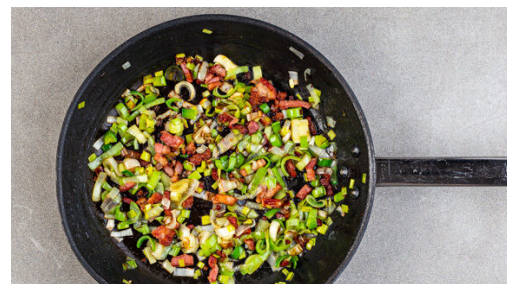
1. Spekreepjes bakken

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **spekreepjes** ca. 2min.



4. Tomaat bakken

Voeg de **cherrytomaten** toe aan de koekenpan en bak 3-4min, tot ze barsten. Neem de pan van het vuur.



2. Prei toevoegen

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Voeg toe aan de koekenpan en bak het geheel 5-6min, tot de **prei** zacht is.



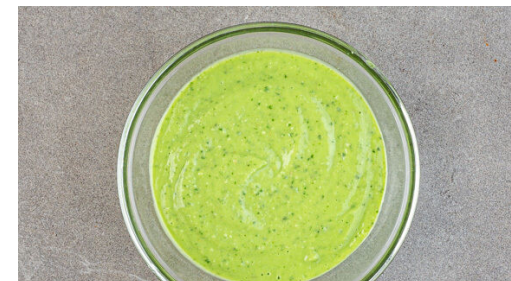
5. Pesto voorbereiden

Halveer de **avocado** en verwijder de pit. Schep het **vruchtvlees** in een hoge maatbeker. Pel en hak de **knoflook** grof. Rasp de **kaas** fijn en hak de **basilicum incl. steeltjes** grof. Doe de **basilicum, knoflook, 2/3e van de kaas**, hazelnoten, 1el olijfolie en 1tl azijn bij de **avocado** in de maatbeker.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Schep **ca. 200ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af. Laat uitlekken en doe terug in de pan.



6. Pesto pureren

Schenk **125ml kookwater** in de maatbeker en pureer het geheel zo glad mogelijk. Voeg **meer kookwater** toe als je de **pesto** te dik vindt. Voeg de **pesto** toe aan de **pasta** en meng goed. Voeg het **groentemengsel** ook toe en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Verdeel de **pasta** over diepe borden en bestrooi met de **rest van de kaas**.