



Pasta met chorizo en spinazie

en rode pesto van paprika en tomaat



ca. 25min



2 personen

Alleen al in Spanje wordt jaarlijks meer dan 60.000 kilo chorizo geproduceerd. De gedroogde stevig gekruide worst is ook uitermate populair in andere landen zoals Portugal en Frankrijk. Ook verder van huis, zoals in India en de Filipijnen, kennen ze hun eigen variant. We combineren de Spaanse worst vandaag met penne, spinazie en een paprika-tomatenpesto met zonnebloempitten.

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ¹
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 blokje Italiaanse kaas ²
- 25g zonnebloempitten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 10g verse basilicum
- 100g chorizoblokjes ²
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

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

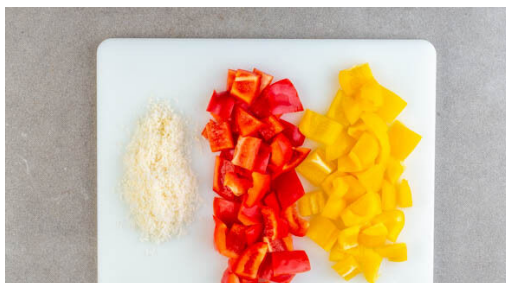
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

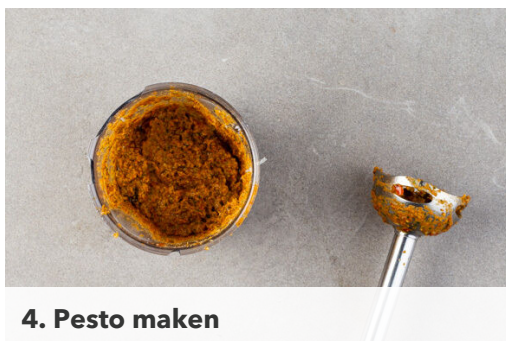
Voedingswaarde per portie

calorieën 882kcal, vet 44.5g, koolhydraten 85.8g, eiwit 31.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in blokjes. Rasp de **kaas** fijn.



4. Pesto maken

Pel en halveer de **knoflook**. Hak de **gedroogde tomaten** en de **helft van de basilicum** grof en doe samen met de **knoflook**, de **helft van de kaas**, de **zonnebloempitten**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout in de maatbeker bij de **paprika**. Pureer het geheel tot een gladde **pesto**.



2. Paprika bakken

Rooster de **zonnebloempitten** 2-3min in een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Schep ze uit de pan, draai het vuur hoog en voeg 1el olijfolie toe. Roerbak de **paprikablokjes** 2-3min, tot ze bruin beginnen te kleuren. Neem de pan van het vuur en schep ca. **1/4 van de paprika** in een hoge (maat)beker.



5. Chorizo bakken

Schep de **rest van de paprika** op een bord en zet de koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **chorizo** 2-3min en draai het vuur iets lager. Voeg de **paprika** met de **spinazie** toe en roerbak 1-2min, tot de **blaadjes** geslonken zijn. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.



6. Pasta afmaken

Voeg de **pasta** met een **scheutje kookwater** toe aan de koekenpan en roer door. Voeg de **pesto** toe en schenk er nog wat **kookwater** bij om de **saus** te binden. Verdeel de **pasta** over borden en bestrooi met de **rest van de kaas** en scheur de **rest van de basilicumblaadjes** erover.