



Torchiette 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 torchiette, spinazie en een paprika-tomatenpesto met zonnebloempitten.

Wat je van ons krijgt

- 250g torchiette ¹
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1x chorizo
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 1 zakje zonnebloempitten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 10g verse basilicum
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- fijne 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

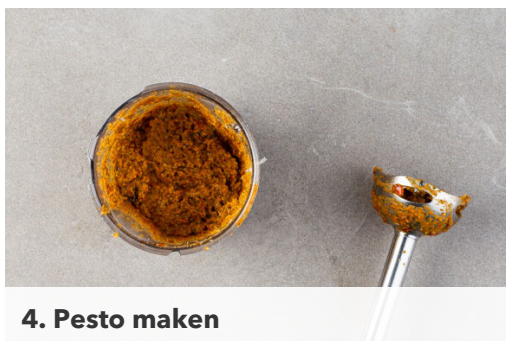
Voedingswaarde per portie

calorieën 955kcal, vet 42.3g, koolhydraten 106.0g, eiwit 34.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Kook genoeg zout water voor de **pasta** in een middelgrote kookpan. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in blokjes. Snijd de **chorizo** in blokjes van ca. 1cm. 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**, **zonnebloempitten**, 1-2el olijfolie en een snuf zout en peper 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. Bak de **paprika's** 2-3min, tot ze bruin beginnen te kleuren. Neem de pan van het vuur en schep **1/4e van de paprika** in een hoge (maat)beker.



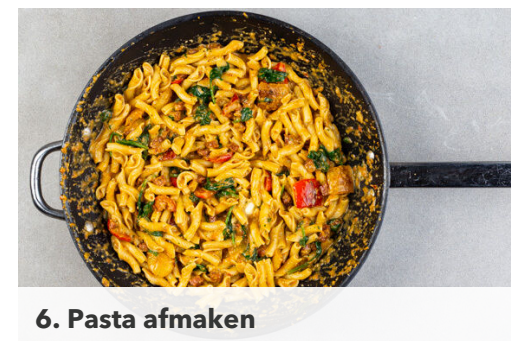
5. Chorizo bakken

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 lager. Voeg de **paprika** met de **spinazie** en roerbak 1-2min, tot de **blaadjes** geslonken zijn. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 6-8min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **pasta** af en doe het terug in de pan.



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 de borden en bestrooi met de **rest van de kaas** en scheur de **rest van de basilicumblaadjes** erover.