

DINNERLY



Orecchiette met amandelpesto met cherrytomaten en champignons



ca. 25min



2 personen

Orecchiette (Italiaans voor "oortjes") zijn mooie, kleine kommetjes van pasta die sauzen en pesto's heel goed vasthouden. Vandaag maak je zelf een heerlijke pesto van amandelen en verse basilicum om de orecchiette door te wentelen. Daarbij bak je champignons en cherrytomaatjes goed op. Om deze pasta ook nog eens goed voor de wereld én jezelf te maken, is de kaas die je in de pesto gebruikt helemaal vegan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 250g orecchiette ¹
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 10g verse basilicum
- 50g geraspte vegan kaas
- 250g champignons
- 250g cherrytomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1el plantaardige boter
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

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

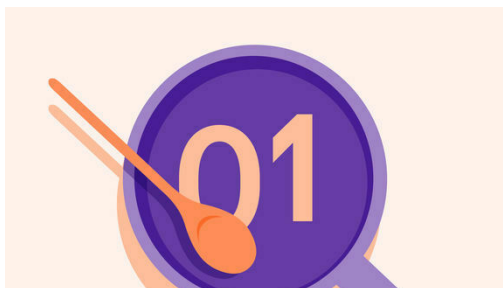
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

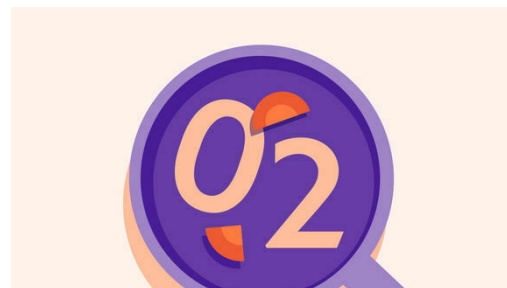
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 906kcal, vet 43.5g, koolhydraten 105.7g, eiwit 22.7g



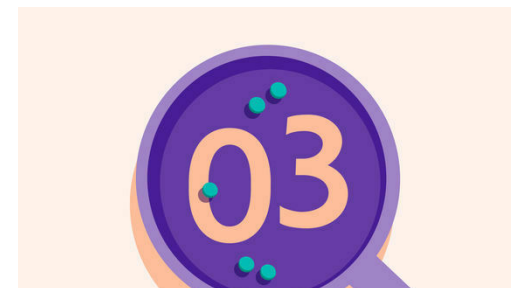
1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 10-12min beetgaar. Roer af en toe door zodat de **pasta** niet aan elkaar plakt. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



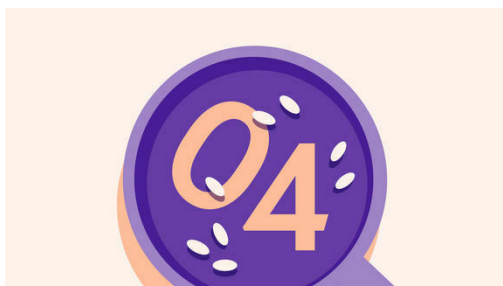
2. Pesto maken

Doe het **amandelschaafsel** met 3el heet water in een hoge beker. Hak de **basilicum mét steeltjes** grof (zie ook stap 6). Pel en snij 1 teen knoflook grof. Voeg de **basilicum**, de knoflook, 3el olijfolie en 1el witte azijn toe aan de **amandelen** en pureer het geheel tot een **gladde pesto**. Roer de **geraspte vegan kaas** en een flinke snuf peper en zout erdoor – niet meer pureren!



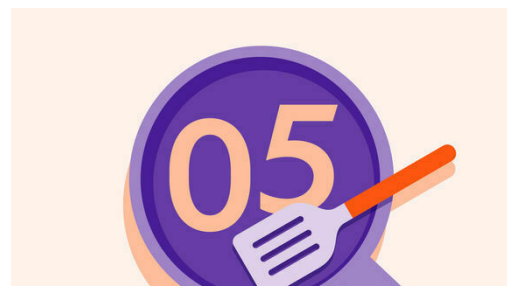
3. Paddestoelen bakken

Schrob evt. de **champignons** en snij ze in dunne plakjes. Smelt 1el plantaardige boter in een middelgrote koekenpan. Bak de **champignons** in 7-10min goudbruin.



4. Tomaatjes roosteren

Pel en snij 1 teen knoflook in dunne plakjes. Halveer de **tomaatjes**. Voeg als de **champignons** bijna klaar zijn de **tomaatjes** en knoflook toe aan de pan. Bak ca. 2min mee en kruid dan met een flinke snuf peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Roer de **pasta**, de **pesto** en de **gebakken groenten** voorzichtig door elkaar. Voeg evt. wat **kookwater** toe om naar smaak de consistentie aan te passen. Verdeel het gerecht over de borden en bestrooi met nog wat peper.



6. Het oog wil ook wat

Wil je dit vrolijke gerecht nog mooier maken? Leg dan evt. wat basilicumblaadjes opzij voor je de pesto maakt. Hak de blaadjes grof en strooi ze bij het serveren over de borden.