



Pestotortelloni met paprika en courgette

met spinazie en citroen-dillegremolata



ca. 25min



2 personen

Tortelloni zijn op zichzelf al hemels, maar ze smaken nóg beter in een romige saus van verse spinazie, paprika en courgette. En de pestovulling komt in deze saus ook helemaal tot z'n recht - dubbel feest! De gremolata van citroen en dille maken deze traktatie helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 250g tortelloni met pestovulling^{1,3,7}
- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 10g verse dille
- 1 citroen
- 10g groentebouillonpoeder⁹
- 100g babyspinazie
- 1 kuipje crème fraîche⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- 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), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 731kcal, vet 43.6g, koolhydraten 66.8g, eiwit 18.2g



1. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en in dunne plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Pel en rasp de **knoflook** fijn.



4. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken.



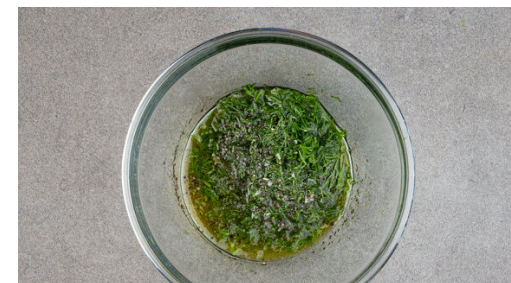
2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **courgette**, de **paprika** en de **knoflook** 5-6min, tot de **groenten** zacht zijn. Breng op smaak met zout en peper.



5. Spinazie meegaren

Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 50ml heet water. Voeg de **bouillon** toe aan de **groenten** en breng aan de kook. Schep de **spinazie** erdoor en laat 1-2min op middelhoog vuur meegaren.



3. Gremolata maken

Hak ondertussen de **dille incl. steeltjes** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **dille** met **1tl citroenrasp**, **1-2el citroensap**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



6. Afmaken en serveren

Roer de **crème fraîche** door de **groenten** en breng de **saus** op smaak met zout, peper en evt. de **rest van de citroensap**. Meng de **pasta** met de **saus**. Verdeel de **pasta** over diepe borden of kommen en top met de **gremolata**.