

DINNERLY



Pesto-tortellini op zoete aardappelpuree met spinazie en tomaten



ca. 30min



2 personen

Wie houdt er nou niet van die lekkere kleine tortellini met pestovulling? Ze zijn op zichzelf al heerlijk, maar vandaag gaan we nog een stap verder en serveren er een romige puree van zoete aardappel bij en maken het af met spinazie en tomaat. Dat is verrukkelijk en ziet er ook nog heel vrolijk uit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 250g tortelloni met pestovulling ^{1,3,7}
- 1 tomaat
- 100g babyspinazie
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 2el boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- evt. melk ⁷

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet
- staafmixer met beker

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

KOOKTIP

Als je je puree graag wat minder fijn hebt, kun je in plaats van een staafmixer een aardappelstamper gebruiken.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

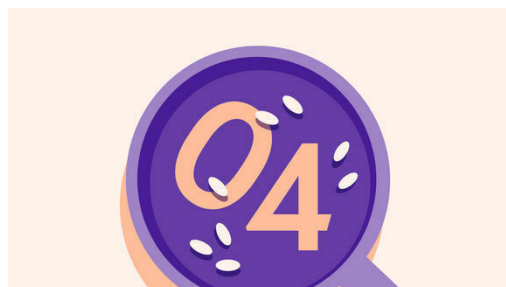
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 782kcal, vet 35.5g, koolhydraten 87.3g, eiwit 23.9g



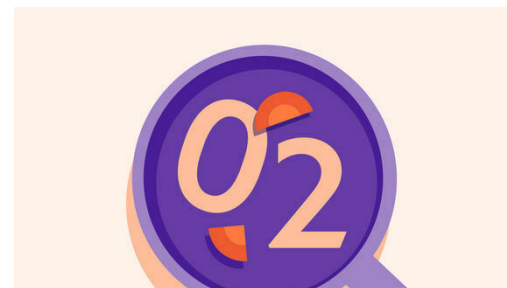
1. Zoete aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 240°C hetelucht – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn. Schil de **zoete aardappels**, snij ze in de lengte in vieren en dan in plakken van ca. 1cm dik. Verdeel de **zoete aardappel** over een bakplaat met bakpapier, bedruppel met 1el olijfolie en kruid met een snuf peper en zout.



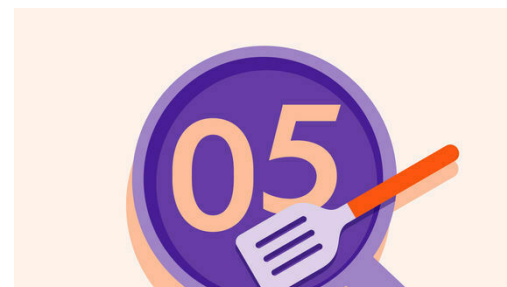
4. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Giet af en laat uitlekken. Doe de **pasta** terug in de pan en zet afgedekt opzij.



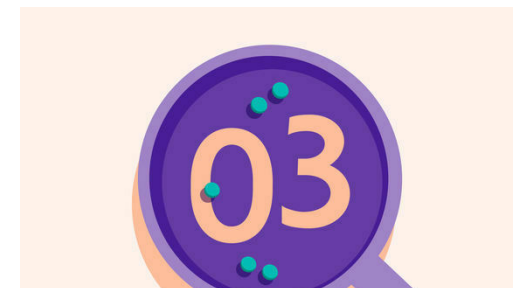
2. Puree maken

Bak de **zoete aardappel** 15-20min in de oven, tot ie zacht is. Pak een staafmixer en kleine kookpan en pureer de **zoete aardappel** met 1el boter en 50-70ml water of melk. Proef en breng op smaak met peper en zout. Spoel de staafmixer goed af.



5. Afmaken en serveren

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el boter. Bak de knoflook ca. 1min op middelhoog vuur. Voeg de **spinazie** toe en laat al roerende slinken. Roer de **gepureerde tomaat** erdoor en breng op smaak met peper en zout. Voeg de **pasta** toe en meng met de **saus**. Serveer de **pasta** op de **zoete aardappelpuree** en rasp de **kaas** eroverheen.



3. Tomaat pureren

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in blokjes van ca. 0,5-1cm. Pak de staafmixer en een hoge beker en pureer de **tomaat** met 1el water en suiker, peper en zout naar smaak tot een **saus**.



6. Creatief met puree

Zoete aardappelpuree is een leuke variant op de "standaard"-puree waar we allemaal zo van houden. Je kunt deze puree op dezelfde manier verrijken als gewone aardappelpuree: gebruik een extra scheutje melk, voeg een klont boter toe om 'm romiger te maken, of experimenteer met nootmuskaat of andere kruiden. Wees zo creatief als je wilt!