



Casarecce met geroosterde aardpeer

en vegan courgette-amandelpesto



ca. 20min



2 personen

Heb je aardpeer nog niet in je eetfavorieten opgenomen? Dan moet daar maar zo snel mogelijk verandering in komen, want dit heerlijke knolgewas is (nog) ten onrechte een underdog. De aardpeer heeft een nootachtige smaak en past perfect bij de pasta van vandaag. We serveren 'em met een fijne veganistische pesto van basilicum, amandelschaafsel en courgette. Geniet!

Wat je van ons krijgt

- 250g casarecce ¹
- 1 courgette
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 20g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 2 aardperen
- 1 bosui
- 1 zakje edelgistvlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- zeef

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 726kcal, vet 16.9g, koolhydraten 124.8g, eiwit 20.8g



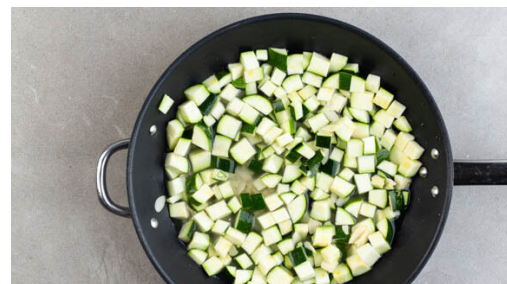
1. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 6-8min beetgaar. Schep een kopje **pastawater** uit de pan, giet de **pasta** af in een zeef, laat uitlekken, doe terug in de pan en houd afgedekt warm.



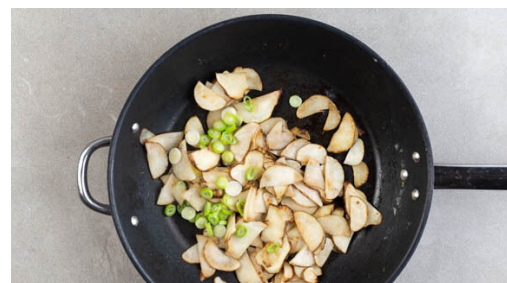
4. Pesto pureren

Doe de **courgette**, **amandelschaafsel**, de **gehakte basilicum**, de **knoflook**, de **edelgistvlokken** en een flinke snuf zout en peper in een hoge (maat)beker en pureer tot een gladde **pesto**.



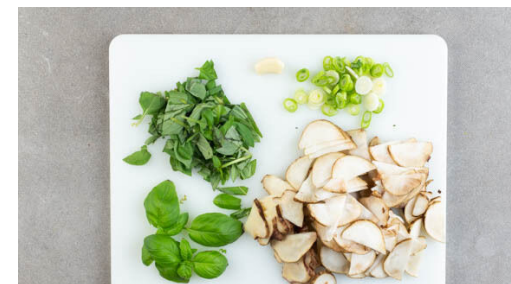
2. Courgette garen

Doe een laagje water van ca. 2cm hoog in een middelgrote koekenpan en breng het op hoog vuur aan de kook. Snijd de **courgette** in blokjes en voeg ze samen met het **amandelschaafsel** toe aan het kokende water. Leg een deksel op de pan, laat ca. 5min sudderen en giet af in een zeef. Bewaar de pan.



5. Aardperen bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **aardperen** met een flinke snuf zout en peper in 4-6min rondom goudbruin en gaar. Roer de **bosuiringen** erdoor.



3. Ingrediënten snijden

Bewaar een paar **basilicumblaadjes** voor de garnering en hak de **rest van de basilicum incl. steeltjes** grof. Pel **1 teen knoflook**. Snijd de **aardperen incl. schil** in de lengte doormidden en dan in hele dunne plakjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



6. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** met de **pesto**, voeg indien nodig wat **pastawater** toe en breng op smaak met zout en peper. Serveer de **pasta** met de **aardpeer** en bestrooi met de bewaarde **basilicumblaadjes**.