



Artisjokken-spinazie pasta

met een kazige kappertjesgremolata



20-30min



2 personen

Dit vlotte pastagerecht krijgt een mooie groene tint dankzij onze pesto van spinazie en gegrilde artisjokken. De crunchy topping van gebakken kappertjes, pijnboompitten en vers geraspte Italiaanse kaas geven het gerecht een verslavend lekkere umami-dimensie. Overigens hoef je alleen maar de pasta te koken, zo kun je vlot aan tafel. Een perfect gerecht voor elke dag!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 12
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 880kcal, vet 35.2g, koolhydraten 101.7g, eiwit 33.1g



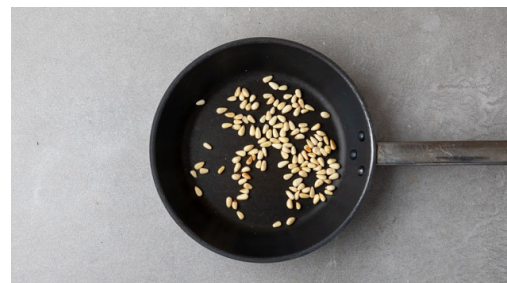
1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Doe het zojuist gekookte water in een grote kookpan, breng het water opnieuw aan de kook en voeg 1tl zout en de **tagliatelle** toe. Kook de **tagliatelle** op middellaag vuur in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten **250ml pastawater** op en laat de **pasta** uitlekken. Doe terug in de pan met een scheutje olie.



4. Gremolata topping maken

Spoel de **kappertjes** schoon en dep droog. Verhit 1el olie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kappertjes** in 2-3min knapperig. Schep de **kappertjes** uit de pan en hak ze met de **rest van de pijnboompitten** fijn. Doe in een kommetje en roer er de **rest van de geraspte kaas** door. Breng op smaak met peper.



2. Pijnboompitten roosteren

Verhit intussen een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin en schep ze uit de pan. Pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn.



5. Groenten bakken

Hak de **gedroogde tomaten** en de **rest van de artisjokken** grof en doe ze met de **rest van de spinazie** in de koekenpan. Bak totdat de **spinazie** is geslonken, in 1-2min.



3. Pesto maken

Doe de **helft van de spinazie**, **helft van de artisjokken**, **helft van de pijnboompitten**, **helft van de geraspte kaas**, **1el citroensap** en 2el olijfolie in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer glad. Breng de **pesto** op smaak met peper en zout.



6. Pasta mengen

Voeg de **gebakken spinazie**, **gedroogde tomaten**, **artisjokken** en de **pesto** aan de **pasta** toe en roer door. Voeg beetje bij beetje **pastawater** toe, net zo veel totdat een glanzende **sous** ontstaat die de **pasta** mooi omhult. Breng evt. nogmaals op smaak met zout en/of peper. Schep de **pasta** op en garneer met de **gremolata**.