

DINNERLY



Spaghetti in pompoenpittenpesto met geroosterde cherrytomaten



20-30min



2 personen

De klassieke pesto genovese maak je met basilicum, pijnboompitten, knoflook, parmezaanse kaas en olijfolie. Maar Dinnerly zou Dinnerly niet zijn als we klassiekers altijd met rust zouden laten. Vandaag doen we het zonder kaas en vervangen we de pijnboompitten door pompoenpitten. Hierdoor wordt de pesto nog notiger en een beetje bitter, wat erg goed bij de spinazie past. Wat een smaakavontuur!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g spaghetti¹
- 25g pompoenpitten
- 20g verse basilicum
- 100g babyspinazie
- 250g cherrytomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 809kcal, vet 45.1g, koolhydraten 81.0g, eiwit 17.1g



1. Pasta koken

Breng voldoende gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **pasta** in 8-10min al dente (beetgaar). Schep een **kopje kookwater** uit de pan en laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



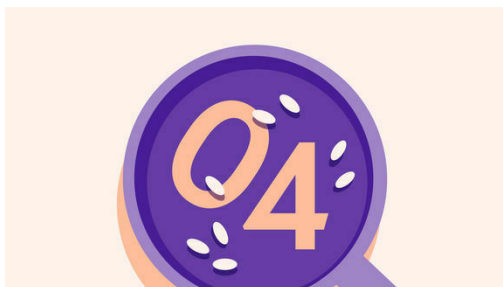
2. Pompoenpitten roosteren

Pel 1 teen knoflook en druk 'm een beetje plat met het lemmet van een mes. Verhit een grote koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. Rooster de **pompoenpitten** en knoflook ca. 3min tot de **pitten** goudbruin en knapperig zijn. Roer regelmatig.



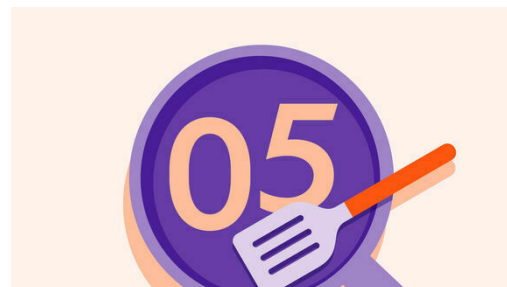
3. Pesto maken

Maak met de staafmixer een gladde pesto van de **basilicum mét steeltjes**, de **pijnboompitten**, **40g spinazie**, de knoflook, 2el olijfolie, 1el (witte) azijn, 3-4el water, ½tl zout en een flinke snuf peper. Proef en voeg dan evt. meer peper, zout of azijn toe.



4. Groenten grillen

Verhit de koekenpan met 1tl olijfolie op hoog vuur. Bak de **cherrytomaten** 3-4min. Haal van het vuur en kruid flink met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Roer de **pesto** door de **pasta**. Pas evt. de consistentie aan door een voor een eetlepels **kookwater** toe te voegen. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en snufjes peper, zout en suiker. Meng deze **dressing** met de **rest van de spinazie**. Verdeel de **pasta** en **tomaten** over de borden en serveer met de **spinaziesalade**.



6. Kan ook koud!

Pesto smaakt koud net zo lekker als warm. Dat maakt dit een ideaal gerecht om mee te nemen naar een barbecue. Maak de spaghetti en pesto alvast thuis en grill de groenten ter plekke.