



Supersnel: Italiaanse salade met mozzarella

met kikkererwten en rode pesto

De Italiaanse keuken op zijn best! Vandaag maak je een salade van rucola, courgettelinten, cherrytomaten en een heerlijke zelfgemaakte rode pesto van pijnboompitten, kaas, basilicum en gedroogde tomaten. Eroverheen strooi je knapperig gebakken kikkererwten en je maakt het af met heerlijk romige mozzarella. Buon appetito!



ca. 20min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 20g pijnboompitten
- 1 blik kikkererwten
- 1 courgette
- 250g cherrytomaten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 40g gedroogde tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 bol mozzarella ⁷
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

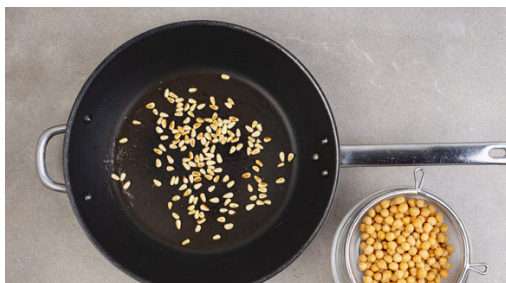
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

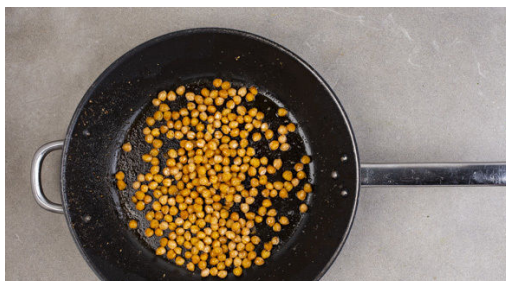
Voedingswaarde per portie

calorieën 693kcal, vet 44.8g, koolhydraten 42.1g, eiwit 26.3g



1. Pijnboompitten roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet apart. Giet de **kikkererwten** af in een zeef, spoel om met koud water en laat uitlekken.



4. Kikkererwten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **kikkererwten** 4-5min tot ze knapperig en goudbruin zijn. Breng ze op smaak met zout en peper.



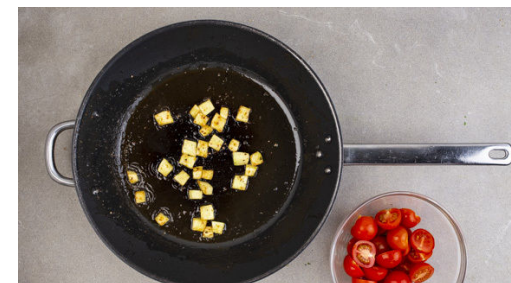
2. Courgettelinten maken

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om linten van de **courgette** te schaven. Stop bij de **kern** en snijd deze in blokjes.



5. Pestosaus maken

Rasp de **kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe ca. $\frac{1}{3}$ van de **tomaten**, de **gedroogde tomaten**, de **helft van de pijnboompitten**, $\frac{1}{2}$ tl **knoflook**, $\frac{3}{4}$ van de **basilicum** en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker en pureer fijn. Roer de **helft van de geraspte kaas** erdoor en breng op smaak met peper en zout. Scheur de **mozzarella** in grove stukken. Was de **rucola**.



3. Courgette bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **courgetteblokjes** in 3-4min rondom goudbruin en gaar. Breng op smaak met peper en zout en schep ze uit de pan. Halveer de **cherrytomaten**.



6. Salade maken

Meng de **rucola** met de **courgettelinten** en **-blokjes**, de **rest van de cherrytomaten** en de **mozzarella**. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1tl azijn en een snuf zout en peper. Meng met de **salade**. Serveer de **salade** bestrooid met de **kikkererwten** en de **rest van de kaas** en **pijnboompitten**. Besprenkel met de **pestosaus**.