



Kalkoen alla pesto rosso

met tagliatelle en courgette



20-30min



2 personen

Wie is er niet dol op die groene pastasaus uit Italië? Wij kunnen je een geheim verklappen, ook de rode variatie op pesto is om je vingers bij af te likken. In dit recept maak je 'm helemaal zelf met in de oven geroosterde paprika, pompoenpitten, tomaat, knoflook en Italiaanse kaas. Samen met de al dente gekookte tagliatelle en malse kalkoen, heb je een gerecht te pakken wat je keer op keer wilt maken. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 12
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- oven
- staafmixer
- vergiet

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

Kooktip

Niet iedereen houdt van rauwe knoflook, je kunt de gehakte knoflook in een kleine koekenpan met een scheutje olie in 1-2min zacht fruiten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 915kcal, vet 42.2g, koolhydraten 76.1g, eiwit 53.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/225°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen. Snijd de **courgette** in ca. 1cm dikke schijven. Breng een grote kookpan met ruim gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Neem de **gedroogde tomaten** uit de verpakking en laat enkele minuten in lauwwarm water wellen, giet dan af.



4. Kalkoen bakken

Dep ondertussen het **kalkoenvlees** droog en snijd in 2-3cm grote stukjes. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Bak het **vlees** in 4-5min rondom goudbruin, zet het vuur middelhoog en bak het **vlees** in 2min gaar. Neem uit de pan en verhit de pan opnieuw op hoog vuur. Bak de **courgette** in ca. 3-5min goudbruin, voeg de **ui** toe en bak nog 2min.



2. Paprika roosteren

Halveer de **paprika**, verwijder de kern en leg ze met de bolle kant omlaag op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 2tl olie en bestrooi met zout en peper. Bak ca. 15min in de oven totdat het velletje begint te blakeren. Neem de bakplaat uit de oven en zet opzij.



5. Pesto maken

Pel en halveer intussen de **knoflook** (zie tip, links), halveer de **paprikahelften**. Rasp de **kaas** fijn. Pureer de **knoflook**, **paprika**, **2/3e van de kaas**, **gewelde tomaten** met de **basilicum** (houd wat blaadjes apart), **pompoenpitten** en 2-3el olie in een hoge beker tot een **gladde pesto**. Voeg evt. een scheutje kookwater toe om het sauziger te maken.



3. Pasta koken

Voeg **3/4 van de tagliatelle** toe zodra het water kookt en kook ze in 10-12min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en laat de **pasta** uitlekken. Doe terug in de pan en hussel om met een scheutje olijfolie om kleven te voorkomen. Zet met een deksel afgedekt opzij. Kook bij grote trek alle **pasta**.



6. Pasta mengen

Voeg de **pesto**, **kalkoen** en **gebakken groenten** aan pastapan toe en roer door. Verwarm op middellaag vuur op en breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **rest van de kaas** en **basilicum**.