



Pasta met frisse zeekraalpesto

en gepofte tomaatjes plus amandelen



ca. 20min



2 personen

Pesto van basilicum, parmezaanse kaas en pijnboompitjes ken je vast en misschien ken je nog meerdere varianten. Maar heb je weleens gedacht aan een pesto van zeekraal en citroen? Wij ook niet voordat onze chef dit recept bedacht! De ziltige pesto gaat namelijk fantastisch samen met zachte pasta, in de oven geroosterde, lichtzoete tomaatjes en knapperige amandelen. Wij zijn fan!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 20g verse basilicum
- 1 citroen
- 250g tagliatelle ¹
- 1x peultjes
- 1x cherrytomaten
- 1x zeekraal
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- staafmixer
- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp
- waterkoker

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

Kooktip

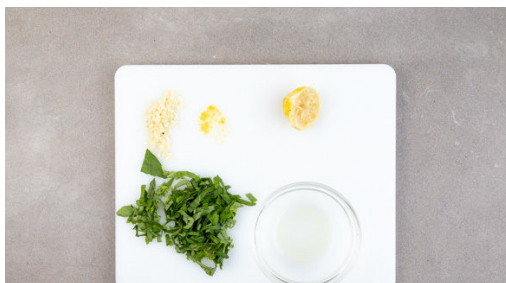
Snijdt de citroen in plakjes en doe ze in een karaf koud water. Laat een paar minuten staan en je hebt heerlijk fris fruitwater voor bij het avondeten!

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 744kcal, vet 37.0g, koolhydraten 75.6g, eiwit 22.9g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk **1/3e van de basilicumblaadjes**, snijd ze grof en zet opzij voor stap 6. Rasp de **citroenschil** fijn. Halveer de **citroen** en pers **een citroenhelft** uit (**zie kooktip, links**).



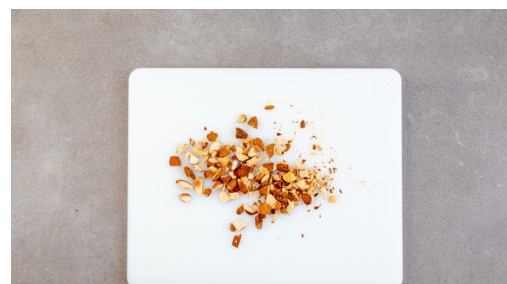
4. Pesto maken

Rasp de **kaas** fijn. Doe de **helft van de zeekraal**, **helft van de kaas**, de **rest van de knoflook** en **basilicum** met 2-3el olijfolie, **1tl citroenrasp**, **1el citroensap** en peper naar smaak in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer glad en breng de **pesto** evt. op smaak met een extra snufje zout.



2. Pasta en peultjes koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout en **2/3e van de pasta** in een grote kookpan (gebruik **meer pasta** bij grote trek) en breng het geheel aan de kook. Kook de **pasta** 5-6min. Voeg dan de **peultjes** toe en kook de **pasta** en **peultjes** in nog eens 2-3min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



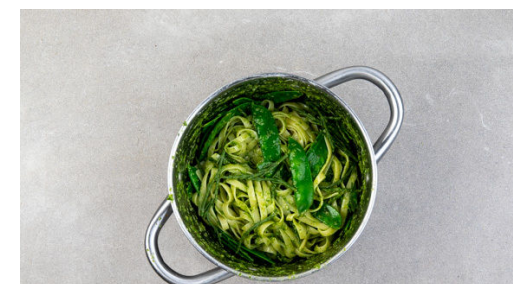
5. Amandelen hakken

Hak de **gerookte amandelen** grof.



3. Tomaatjes bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **cherrytomaten** met een snuf zout 4-5min tot ze beginnen open te barsten. Voeg de **helft van de knoflook** toe en bak 2-3min mee tot de **tomaten** zacht zijn.



6. Pasta en pesto mengen

Meng de **pesto** en de **rest van de zeekraal** met de **pasta** en **peultjes**. Voeg al roerend net zoveel **kookwater** toe totdat de **sous** de gewenste dikte heeft. Proef en breng evt. op smaak met zout en peper. Schep de **pasta** op en verdeel de **tomaatjes** erover. Garneer met de **apartgehouden basilicum** en de **amandelen**.