



Ricottatortelli met aubergine

in tomatensaus met olijven



ca. 25min



2 personen

Voor dit recept sturen we je we verse spinazie-ricottatortelli. Erbij maak je een romige saus van aubergine en tomaat met rode pesto en verse kruiden. Bestrooid met geraspte kaas - zó lekker, daar lik je bijna je bordje van af!

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,3,7}
- 1 kuipje rode pesto met olijven
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 627kcal, vet 30.9g, koolhydraten 67.0g, eiwit 20.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **aubergine** in de lengte in vieren en dan in blokjes van ca. 1cm. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snijd in kleine blokjes. Kruid met een flinke snuf peper en zout. Pel de **knoflook** en hak fijn. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak ze grof.



4. Saus pureren

Neem de **helft van de groente** uit de pan en zet opzij. Voeg de **helft van de basilicum** en 1el balsamicoazijn toe aan de pan en pureer tot een grove **sous**. Doe de **groente** terug in de pan en breng op smaak met peper en zout.



2. Groente garen

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **aubergine** en **tomaat** ca. 8min, tot de **groente** zacht is. Voeg de **knoflook** en **oregano** toe en bak ca. 1min mee. Voeg dan 150ml water toe en laat ca. 5min zachtjes koken.



5. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 4-5min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet. Meng de **pasta** door de **sous** en voeg evt. 1 voor 1 eetlepel **kookwater** toe om de **sous** te binden.



3. Pesto toevoegen

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Hak de **basilicum incl. steeltjes** grof. Voeg de **pesto** toe aan de pan met **groente**.



6. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Verdeel de **pasta** met **sous** over borden. Bestrooi met de **gerasppte kaas** en de **rest van de basilicum** en serveer.