

DINNERLY



Simpele pesto pasta met verse spinazie



ca. 20min



2 personen

Onze easy-prep-recepten maken je het leven gemakkelijk en passen zich aan al je plannen aan: Wil je een kleine maaltijd, een extra portie soul food voor lange dagen, of gewoon een gerecht dat kinderen niet alleen kunnen eten, maar ook samen met jou kunnen koken? Niets is eenvoudiger. Volg ons recept en tover je nieuwe lievelingsgerecht in vier eenvoudige stappen tevoorschijn. Aan de slag!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische conchiglie ¹
- 100g babyspinazie
- 2 blokjes harde kaas ^{2,3}
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- staafmixer met beker
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- zeef en vergiet

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Eieren (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 717kcal, vet 37.7g, koolhydraten 74.6g, eiwit 19.2g



1. Snelle keuken

De pesto uit stap 4 kun je ook van tevoren maken. Giet daarvoor kokend water over de spinazie zodat ie slinkt. Doe de pesto in een afsluitbaar bakje en bewaar 'm in de koelkast. Verwarm 'm voor het serveren even met de pasta.



2. Pasta koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 9-11min beetgaar.



3. Spinazie blancheren

Doe de **spinazie** in een zeef en was grondig. Dompel de zeef vervolgens in het kokende water zodat de **spinazie** slinkt. Laat de **spinazie** uitlekken in de zeef.



4. Pesto pureren

Rasp de **kaas** fijn en doe samen met de **spinazie** en de **helft van de kruidenmix** in een hoge beker. Pureer met een staafmixer fijn en voeg beetje bij beetje 4el olijfolie toe, zodat er een gladde **pesto** ontstaat. Voeg evt. wat **kookwater** toe, als de **pesto** te dik is.



5. Afmaken en serveren

Giet de **pasta** af in een vergiet en laat uitlekken. Proef en kruid de **pesto** met peper en zout, schep 'm door de **pasta** en serveer.



6. Nootachtige extra's

Je kunt de pesto gemakkelijk met je favoriete noten aanvullen. Pijnboompitten in pesto kennen we allemaal, maar heb je het wel eens met pinda's, hazelnoten of cashewnoten geprobeerd? Rooster ze eerst even en pureer ze dan mee!