



Tartine met walnootpesto

met peer en zachte geitenkaas



ca. 20min



2 personen

Niets gaat zo goed samen als zoet sappig fruit en een pittig kaasje. Daarom maak je vandaag dit bijzondere en snelle recept voor een fancy broodje belegd met peer. Maak eerst een pesto van spinazie, walnoten en basilicum en bestrijk hiermee broodjes. Verspreid daarover plakjes peer en top met zachte geitenkaas. Voor extra vitamines serveer je jouw tartine met een spinazie-bietensalade. Op het goede leven!

Wat je van ons krijgt

- 30g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 1x babyspinazie
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 peer
- 1 pakje voorgekookte rode bieten
- 1 parisette ^{1,6}
- 1x zachte geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- maatbeker
- staafmixer
- bakplaat met bakpapier

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 865kcal, vet 55.1g, koolhydraten 63.2g, eiwit 24.7g



1. Pesto maken

Verwarm de oven voor op 200°C. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Pel en hak de **knoflook** grof. Doe **2 handjes spinazie** met de **basilicum**, **helft van de walnoten**, **1tl knoflook**, 2-3el olijfolie, 2el water en 1/2tl zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een grove **pesto**.



4. Tartine roosteren

Leg de **tartines** op een bakplaat met bakpapier en bak 5-7 min in de oven tot het **brood** warm en knapperig is. Neem uit de oven en laat iets afkoelen.



2. Salade voorbereiden

Snijd de **peer** doormidden, verwijder het klokhuis en snijd **een helft** in dunne plakjes. Snijd de **rest van de peer** in blokjes. Snijd de **bieten** in even grote blokjes. Meng de **blokjes peer** met de **bieten** en **rest van de spinazie** in een kom.



5. Dressing maken

Maak een **dressing** van 2el azijn (bij voorkeur witte wijn), 2el olie en zout en peper.



3. Brood beleggen

Snijd het **brood** in de lengte open en besmeer hem met de **pesto**. Beleg met de **plakjes peer** en verkruimel de **geitenkaas** erover.



6. Tartine snijden

Hak de **rest van de walnoten** grof. Meng de **salade** kort voor het serveren met de **dressing** en **helft van de noten**. Snijd de **tartines** in stukken en bestrooi met de **rest van de noten**. Serveer met de **salade**.