



Vliegensvlugge pasta

met rode pesto en paddenstoelen



ca. 20min



2 personen

Ons favoriete begrip van de radio is met stip op één de avondspits. Die hebben we niet alleen op de weg, maar ook thuis. Iedereen komt terug van het werk of school en in het huis is het een drukte van belang. Hoe zet je dan een maaltijd op tafel zonder dat dat al te veel tijd en moeite kost? Onze chef Amanda weet raad: maak een vliegensvlugge pasta pesto rosso. Zelfgemaakt, supersnel en onweerstaanbaar lekker.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 15g verse basilicum
- 2 blokjes Italiaanse kaas ^{3,7}
- 250g spaghetti ¹
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje gedroogde tomaten ¹²
- 1 zakje amandelen ¹⁵
- 1 bakje kastanjechampignons & oesterzwammen

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- waterkoker
- fijne keukenrasp
- grote kookpan
- vergiet
- maatbeker
- staafmixer
- grote koekenpan

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

Kooktip

Scheur de paddenstoelen evt. iets kleiner.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

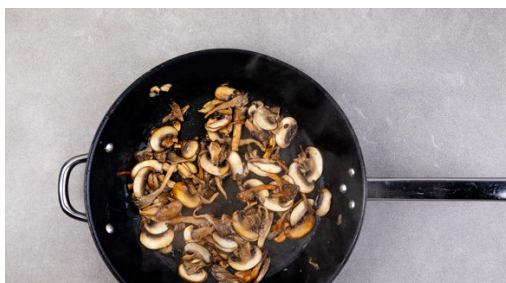
Voedingswaarde per portie

calorieën 833kcal, vet 45.3g, koolhydraten 72.9g, eiwit 29.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Pel de **knoflook**. Pluk de **basilicumblaadjes**. Rasp de **kaas** fijn.



4. Champignons bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. Laat goed heet worden en bak de **paddenstoelen** 3-5min totdat ze goudbruin zijn (**zie tip, links**).



2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Kook **2/3e van de spaghetti** (of meer!) in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



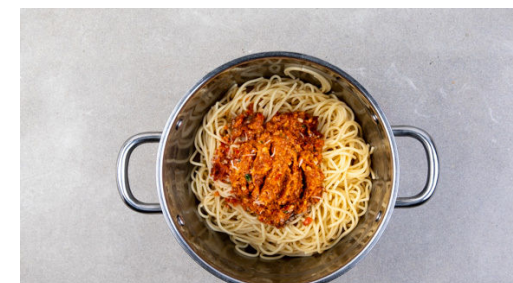
5. Cherrytomaten toevoegen

Voeg dan de **rest van de cherrytomaten** met een snufje zout aan de champignonpan toe en bak ze 3min mee tot de velletjes openbarsten. Heb je tijd over? Rooster de **rest van de amandelen** dan 1-2min in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden!



3. Pesto maken

Doe **1/3e van de cherrytomaten** samen met de **gedroogde tomaten**, de **helft van de amandelen**, **helft van de knoflook**, **3/4e van de basilicum**, 2-3el olijfolie en een flinke snuf zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer grof en roer er de **kaas** door. Breng de **pesto** evt. nogmaals op smaak met peper en zout.



6. Pasta mengen

Roer de **pesto** door de **pasta** en voeg een scheutje **kookwater** toe om de **pesto** sauziger te maken. Roer de **groenten** door de **pasta** en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de basilicum** en **amandelen**.