



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 de vers afgebakken broodjes. Beleg met plakjes peer en zachte geitenkaas. Voor extra vitamines serveer je jouw tartine met een spinazie-bietensalade.

Wat je van ons krijgt

- 20g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 1x babyspinazie
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 peer
- 1 pak voorgekookte rode bieten
- 2 broodjes ¹
- 1x zachte geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- maatbeker
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1063kcal, vet 54.7g, koolhydraten 105.9g, eiwit 31.3g



1. Pesto maken

Verwarm de oven voor op 200°C. Pluk de **basilicumblaadjes**. 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 5-7min 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 en verwijder het klokhuis. Snijd **een helft** in dunne plakjes en de **rest** in blokjes. Snijd de **helft van 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 de **broodjes** in de lengte open en besmeer ze met de **pesto**. Beleg met de **plakjes peer** en verkruiemel 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 gehakte noten**. Snijd de **tartines** in stukken en bestrooi met de **rest van de gehakte noten**. Serveer met de **salade**.