



Torchiette met witte pesto

en geroosterde Italiaanse groenten



ca. 25min



2 personen

De saus voor dit recept is even iets anders dan de gebruikelijke basilicumpesto, waar we allemaal zo dol op zijn. De basis is een combinatie van geroosterde walnoten, romige ricotta en zoutige Italiaanse harde kaas plus een beetje pit van de rauwe knoflook en verse oregano. Je hebt geen staafmixer nodig, want je mengt alles gewoon in een grote kom!

Wat je van ons krijgt

- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 1 teen knoflook
- 1 aubergine
- 1 rode paprika
- 250g torchiette ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 citroen
- 2 blokjes Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 kuipje ricotta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- waterkoker
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

Verwerk de rest van de ricotta in een beslag voor pannenkoekjes: klopf het in een kom met wat bloem en melk, 1 ei en vanillesuiker glad.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 964kcal, vet 53.9g, koolhydraten 83.9g, eiwit 30.2g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C. Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Hak de **oreganoblaadjes** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



2. Groenten roosteren

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Verdeel ze met de **aubergine** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met **2/3e van de knoflook**, 1-2el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Rooster 15-20min totdat **groenten** gaar zijn (je kunt evt. de grill in de laatste 3-5min aanzetten). Hussel de **groenten** dan om met de **helft van de oregano**.



4. Smaakmakers voorbereiden

Hak de **walnoten** fijn en rooster ze 2-3min in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur. Let op, ze kunnen snel verbranden. Schep dan uit de pan. Rasp de **citroenschil** fijn. Pers **een citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Rasp de **harde kaas** fijn.



5. Pesto maken

Doe de **helft van de ricotta**, de **citroenrasp**, **1-2el citroensap**, **2/3e van de noten**, de **rest van de knoflook** en **oregano** met de **geraspte kaas** en 1/8tl zout in een grote kom. Klop met een garde of vork tot een egaal geheel en voeg dan al roerend 2el olijfolie toe. Breng de **pesto** op smaak met peper en zout (**zie tip, links**).



3. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met 1/2tl zout en **2/3e van de torchiette** in een middelgrote kookpan. Breng opnieuw aan de kook en kook de **pasta** in 6-8min beetgaar. Vang bij het afgieten **100ml kookwater** op.



6. Pasta mengen

Voeg de **pasta** samen met **50ml kookwater** aan de kom met **pesto** toe en roer door tot alles met een glanzende laag **sous** omhuld is. Voeg evt. meer water toe en breng op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en verdeel de **ovengroenten** erover. Bestrooi met de **rest van de noten** en scheur de **basilicumblaadjes** er losjes over.