



Pesto-tortellini met salieboter en kaas

en een salade van spinazie en tomaat



ca. 25min



2 personen

Als je tortellini op tafel zet ben je eigenlijk al zo goed als klaar. Toch maken we deze met pesto gevulde variant nog iets lekkerder, met zoete aardappel, salieboter en een fijne salade van spinazie en cherrytomaten.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 pak tortellini met pestovulling^{1,3,7}
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 blokje harde kaas^{3,7}
- 1 zakje pijnboompitten
- 10g verse salie
- 1x babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- balsamicoazijn¹⁷
- boter⁷
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- schuimspaan
- zeef

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

Kooktip

Gebruik de rest van de salie als garnering, of zet de takjes in een glaasje water. Wacht tot er wortels van ca. 2cm lang gegroeid zijn en zet de salie dan in een potje met aarde.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 759kcal, vet 41.8g, koolhydraten 23.3g, eiwit 20.1g



1. Zoete aardappel snijden

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water voor de **tortellini**. Schil de **zoete aardappel** en snijd 'm in blokjes.



4. Pijnboompitten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Let op, ze kunnen snel verbranden. Neem dan uit de pan. Pluk de **helft van de salieblaadjes**, je kunt grote exemplaren in de lengte doorsnijden (**zie kooktip, links**).



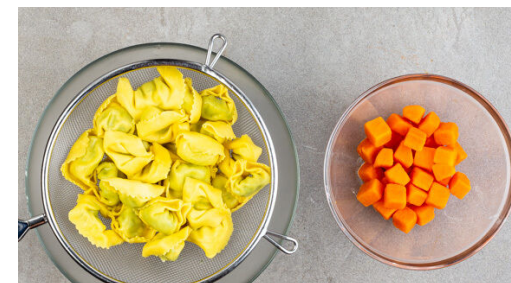
2. Groenten voorbereiden

Snijd de **tomaat** in partjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Schaaf dunne plakjes van de **kaas**. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper, zout en suiker.



5. Salieboter maken

Smelt 3-4el boter in de gebruikte koekenpan en wacht tot de boter lichtbruin kleurt en notig ruikt, dat duurt 3-4min. Voeg de **knoflook** en de **geplukte salieblaadjes** met een snuf zout toe. Bak 1-2min mee. Schep de **aardappel** en **pasta** door de **sous**.



3. Aardappel en pasta koken

Voeg de **aardappels** aan het kokende water toe en kook ze 4-6min. Voeg dan de **tortellini** toe en kook 2-3min mee tot ze bijna gaar zijn. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



6. Spinazie toevoegen

Roer de **helft van de spinazie** door de **pasta** en wacht tot de blaadjes zijn geslonken. Voeg evt. wat **kookwater** toe en proef of je peper of zout wil toevoegen. Meng de **rest van de spinazie** met de **tomaten** en de **dressing**. Serveer de **pasta** bestrooid met de **pijnboompitten** en **kaas** en geef de **salade** erbij.