



Tartine met walnootpesto en geitenkaas

en spinaziesalade met peer en rode biet



ca. 20min



2 personen

Hulde aan degene die ooit de combinatie van zoet sappig fruit en een pittig kaasje bedacht heeft, er gaat niets zo goed samen! Voor dit bijzondere en snelle recept maak je eerst een pittige pesto van spinazie, basilicum en walnoot en bestrijk je hiermee de vers afgebakken broodjes. Daarna beleg je ze met plakjes peer en zachte geitenkaas. En voor wat 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 pakje voorgekookte rode bieten
- 2 baguettes ¹
- 1x zachte geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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 979kcal, vet 55.7g, koolhydraten 86.5g, eiwit 29.8g



1. Pesto maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Hak de **basilicumblaadjes incl. steeltjes** grof. Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe **2 handjes spinazie** met de **basilicum**, de **helft van de walnoten**, **knoflook**, 2-3el olijfolie, 2el water en 1/2tl zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een fijne **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

Halveer de **peer** 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 1-2el olijfolie, 1-2el (wittewijn)azijn, en zout en peper.



3. Tartine beleggen

Snijd de **broodjes** in de lengte open en bestrijk ze met de **pesto**. Beleg met de **plakjes peer** en verkruimel de **geitenkaas** erover.



6. Tartine serveren

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