



Torchiette met kappertjespesto

met panko-pistachetopping en radijssalade



ca. 20min



2 personen

Deze pasta heeft het allemaal: cherrytomaatjes die in de oven worden geroosterd, een fijne pesto van basilicum, kappertjes, zonnebloempitten en pijnboompitten en een knapperige topping van pistachenoten en panko. Geserveerd met een knapperige frisse radijssalade. Snel klaar, enorm lekker en helemaal vegan.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 250g torchiette ¹
- 10g verse basilicum
- 25g zonnebloempitten
- 2 zakjes pistachenoten ¹⁵
- 1 zakje kappertjes
- 50g panko ¹
- 1 bosje radijsjes
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1012kcal, vet 45.0g, koolhydraten 124.0g, eiwit 24.1g



1. Tomaten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en hak de **knoflook** fijn. Halveer de **cherrytomaten** en bestrooi ze met een snuf zout en suiker en doe ze in een ovenschaal. Verdeel de **knoflook** erover en besprenkel met 1el olijfolie. Rooster de **tomaten** ca. 10min in de oven.



4. Topping roosteren

Hak de **pistachenoten** fijn en meng ze met de **helft van de panko**, een snufje zout en 1tl olijfolie. Spreid het **notenmengsel** uit op een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 5min in de oven, tot de **panko** goudbruin kleurt.



2. Pasta koken

Breng ruim zout water in een middelgrote pan aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** aan het kokende water toe en kook in 6-8min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Bewaar de pan.



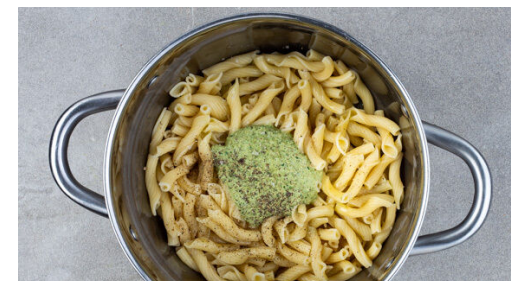
5. Salade maken

Snijd de **radijsjes** in vieren. Maak de **mesclun** los van de stronk en snijd in hapklare stukken. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf zout, peper en suiker. Hussel de **radijsjes** en **mesclun** om met de **dressing**.



3. Pesto maken

Pluk de **helft van de basilicumblaadjes** voor de **garnering**. Hak de **rest van de basilicum incl. steeltjes** grof en doe samen met de **zonnebloempitten**, de **kappertjes**, 2el olijfolie, een **half kopje kookwater**, 1/2tl zout en peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een romige **pesto**.



6. Pasta afmaken

Verhit 1tl olijfolie in de pastapan en voeg de **pasta** met het **sap van de geroosterde tomaten** en **2/3e van de pesto** toe. Voeg evt. **kookwater** toe en proef of je nog zout of peper wil toevoegen. Serveer de **pasta** met de **tomaten**, **notentopping** en de **rest van de pesto**. Scheur de **resterende basilicumblaadjes** er losjes over en geef de **salade** erbij.