



Casarecce met pepitapesto, sperziebonen en feta



ca. 20min



Voor 3-4 personen

De gedraaide casarecce is groot favoriet op het Italiaanse eiland Sicilië. Daar wordt de pastavorm gebruikt omdat er in de groeven lekker veel saus blijft zitten. Onze chef Amanda bedacht dat een pesto de match made in heaven moest zijn, een pepitapesto welteverstaan. Inderdaad, van pompoenpitten. Niet ingewikkeld, want je pureert de ingrediënten met de staafmixer tot een saus. Binnen twintig minuten kun je aan tafel!

Wat je van ons krijgt

- knoflook
- verse kruidenmix: koriander en peterselie
- sperziebonen
- pompoenpitten
- rode paprikareepjes
- casarecce ¹
- feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- staafmixer
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 860.0kcal, vet 33.6g, eiwit 32.4g, koolhydraten 102.2g



1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Giet het water in een grote kookpan en breng opnieuw aan de kook met een snuf zout. Voeg de **casarecce** toe en kook 7-8min tot de pasta gaar is. Giet af en vang 50-100ml water op. Zet opzij.



4. Bonen bakken

Verhit intussen 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **sperziebonen** en 2el water toe en stooft de **bonen** in 3-4min beetgaar. Schep af en toe om.



2. Kruiden hakken

Hak intussen de **koriander** en **peterselie** grof. Pel de **knoflook** en halveer. Hak 1 helft grof en de andere helft fijn. Doe de **grofgesneden knoflook** met de **verse kruiden** in een maatbeker en voeg **3/4 van de pompoenpitten** toe.



5. Paprika toevoegen

Voeg vervolgens **paprikareepjes** en de **fijngehakte knoflook** toe en stooft nog 3-5min tot de **groenten** beetgaar zijn. De **sperziebonen** horen nog steeds felgroen te zijn, maar kunnen beginnen te bruinen.



3. Pesto maken

Voeg 2-3el olijfolie en 2el water aan de **kruiden** toe en pureer met een staafmixer tot een gladde **sous**. Voeg meer water toe totdat de **pesto** de gewenste dikte heeft.



6. Pasta afmaken

Verkruiemel intussen de **feta** grof. Meng de **pasta** met de **pesto** en **groenten**. Voeg het achtergehouden kookwater beetje bij beetje toe tot een mooie, glanzende **sous** ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de **pasta** over de borden en garneer met het **fetakruim** en de **rest van de pompoenpitten**.