

Id1470 web dish name 13745

Tartine met walnootpesto

met peer en zachte geitenkaas



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Niets zegt zo duidelijk lente als fruit op je bord. Daarom maak je vandaag in een handomdraai dit bijzondere en snelle recept met peer. Blend eerst een pesto van spinazie, walnoten en basilicum en bestrijk hiermee de ciabatta. Verspreid daarover plakjes peer. Top de tartine af met zachte geitenkaas en serveer je voorjaarsbroodje met een spinazie-bietensalade. Op het goede leven!

Wat je van ons krijgt

- baguettes ¹
- voorgekookte bieten
- babyspinazie
- zachte geitenkaas ⁷
- peer
- teen knoflook
- verse basilicum
- walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- 1-2 bakplaten met bakpapier
- oven
- staafmixer
- vergiet

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

Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 741.0kcal, vet 47.0g, eiwit 21.0g, koolhydraten 54.3g



1. Pesto bereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de **babyspinazie** grondig en laat in een vergiet uitlekken. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Pel en hak de **knoflook** grof. Doe **2 handjes spinazie** met de **helft van de walnoten, basilicum, 1tl knoflook, 3-4el olijfolie, 2el water** en 1/2tl zout en peper in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer grof.



4. Tartine roosteren

Leg de **tartines** op 1-2 bakplaten met bakpapier en bak 5-8min in de oven tot het **brood** warm en knapperig is. Neem uit de oven en laat iets afkoelen.



2. Salade voorbereiden

Snijd de **peren** doormidden, verwijder het klokhuis en snijd **twee helften** in dunne plakjes. Snijd de **rest van de peer** in blokjes. Giet de **rode bieten** af en snijd ze in even grote blokjes. Meng de **blokjes peer** met de **bieten** en **rest van de spinazie** in een kom.



5. Dressing maken

Maak intussen in een kleine kom een **dressing** van 2el azijn (bij voorkeur witte wijn), 2el olie en zout en peper.



3. Brood beleggen

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



6. Tartine snijden

Hak de **rest van de walnoten** grof. Maak de **salade** aan met de **dressing** en garneer de **salade** met de **helft van de gehakte noten**. Snijd de **tartines** in stukken. Bestrooi de **tartines** met de **rest van de gehakte walnoten** en serveer ze met de **salade**.