

Kalkoen al pesto rosso

met gebakken courgette en basilicum



30-40min



2 personen

Wie is er niet dol op die bekende, groene pastasaus uit Italië? Wij kunnen je een geheim verklappen, ook de rode pesto is om je vingers bij af te likken! Je maakt 'm heel makkelijk zelf met in de oven geroosterde paprika, pompoenpitten, zongedroogde tomaatjes, knoflook en Italiaanse kaas. Deze pesto gaat hand in hand met de tagliatelle, courgette en malse kalkoen. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 12
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- koekenpan
- kookpan
- oven
- staafmixer

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

Kooktip

Niet iedereen houdt van rauwe knoflook, je kunt de gehakte knoflook in een kleine koekenpan met een scheutje olie in 1-2min zacht fruiten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 912kcal, vet 40.5g, koolhydraten 78.7g, eiwit 53.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 225°C. Breng ruim gezouten water in een grote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **courgette** in schijfjes.



4. Kalkoen en groente bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Bak de **kalkoenstukjes** in 4-5min rondom goudbruin. Zet het vuur middelhoog en bak nog 1-2min totdat het **vlees** helemaal gaar is. Schep uit de pan en zet de **kalkoenstukjes** opzij. Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en bak de **courgette** in 3-5min goudbruin. Voeg de **ui** toe en bak 2min mee.



2. Paprika roosteren

Snijd de **paprika** doormidden, verwijder de zaadlijsten en leg de **paprikahelften** op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout en peper naar wens. Rooster 10-15min in de oven totdat het **paprikavel** begint te blakeren. Neem dan uit de oven en zet de **paprika** opzij om iets af te laten koelen.



5. Pasta en pesto mengen

Pel en halveer de **knoflook** (zie tip, links). Hak de **geroosterde paprika** grof. Rasp de **kaas** fijn. Doe de **knoflook**, **paprika**, **2/3e van de kaas**, **pompoenpitten**, **gedroogde tomaten**, **basilicum** (houd **een paar blaadjes** apart voor stap 6) en 1-2el olie, 1el water, peper en zout in een hoge beker en pureer tot een gladde **pesto**. Roer de **pesto** door de **pasta**...



3. Pasta koken

Voeg **2/3e van de tagliatelle** aan de pan toe zodra het water kookt en kook de **tagliatelle** in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan met een beetje olijfolie. Roer door zodat de **pasta** niet gaat plakken. Gebruik **meer pasta** bij grote trek.



6. Serveren

Voeg dan de **kalkoen** en gebakken **groenten** aan de **pasta** toe en roer door. Voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om het geheel wat sauziger te maken. Warm evt. de **pasta** op matig vuur op. Proef en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de kaas** en **apart gehouden basilicumblaadjes**.