

MARLEY SPOON



Vliegensvlugge pasta

met rode pesto en paddenstoelen



ca. 20min



Voor 3-4 personen

De avondspits hebben we niet alleen op de weg, maar ook thuis. Iedereen komt van werk of school en in de woonkamer en keuken is het een drukte van belang. Hoe zet je dan een maaltijd op tafel zonder dat het té veel tijd en moeite kost? Wij weten raad: ga voor een pasta alla pesto rosso met gebakken champignons. Niet uit een potje, wél supersnel en onweerstaanbaar lekker.

Wat je van ons krijgt

- gedroogde tomaten ¹²
- knoflook
- kastanjechampignons & oesterzwammen
- farfalle ¹
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- verse basilicum
- amandelen ¹⁵
- cherrytomaten

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- maatbeker
- staafmixer
- waterkoker

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

Kooktip

Scheur de paddenstoelen evt. iets kleiner.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 766.0kcal, vet 40.3g, eiwit 27.2g, koolhydraten 68.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Pel de **knoflook**. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Rasp de **kaas** fijn.



4. Champignons bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en voeg de **paddenstoelenmix** toe zodra de pan goed heet is (**zie kooktip, links**). Bak ze in 4-5min goudbruin, roer af en toe en breng op smaak met zout en peper.



2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water met een snuf zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg dan **2/3e van de farfalle** toe (gebruik bij grote trek meer **pasta**) en kook de **pasta** in 11-12min beetgaar. Vang bij het afgieten **150ml kookwater** op. Doe de **pasta** met een scheutje olijfolie terug in de pan en roer door.



5. Cherrytomaten toevoegen

Voeg dan de **rest van de cherrytomaten** aan de champignonpan toe en bak 3-5min totdat de velletjes openbarsten. Rooster intussen de **rest van de amandelen** in een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur 2-3min. Let op, de **amandelen** kunnen snel verbranden! Schep de **amandelen** uit de pan, laat afkoelen en hak de **noten** grof.



3. Pesto maken

Doe intussen de **helft van de cherrytomaten**, de **gedroogde tomaten**, **helft van de amandelen**, de **knoflook** en **3/4e van de basilicum** in een hoge (maat)beker. Voeg 3-4el olijfolie toe en pureer met een staafmixer tot een **grove pesto**. Roer de **geraspte kaas** door de **pesto** en breng hem op smaak met peper en zout.



6. Pasta mengen

Voeg de **pesto** aan de pan met **pasta** toe, roer door en schenk er beetje bij beetje **kookwater** bij totdat de **sous de pasta** mooi omhult. Breng op smaak met peper en zout. Roer de **gebakken champignons** en **tomaten** erdoor. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de basilicum** en **geroosterde amandelen**.