



Vlotte maccheroni

met homemade champignonpesto

 ca. 20min  Voor 3-4 personen

Dit pastagerecht is zó lekker dat je ze tot de allerlaatste kruimel wilt opeten. Het geheim zit hem in de fantastische saus - een pesto die tot aan de nok gevuld is met hazelnoten en vlezige champignons. Een verrassende variatie, die ook nog eens verrassend snel te maken is. Zo heb je in 20 minuten een lekker bord vol comfort op tafel staan.

Wat je van ons krijgt

- 15
- 1
- 7
-

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- waterkoker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 830kcal, vet 33.8g, koolhydraten 99.6g, eiwit 27.8g



1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe de **maccheroni** in een middelgrote kookpan, voeg het gekookte water met een snuf zout toe en breng opnieuw aan de kook. Kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Vang bij het afgieten een kopje kookwater op. Doe de **pasta** terug in de pan, hussel om met een scheutje olijfolie en zet opzij.



4. Pesto maken

Voeg de **basilicum** met **1tl citroenrasp**, een snufje suiker, **1el citroensap** en 3-4el olijfolie aan de **champignons** toe en gebruik een staafmixer om **alles** grof te pureren. Roer de **helft van de kaas** door de **pesto** en breng op smaak met zout en peper.



2. Champignons bakken

Snijdt intussen de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadjes en hak **fijn**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de **helft van de knoflook** en de **champignonplakjes** met een snuf zout toe en bak al af en toe roerend 6-7min.



5. Pasta mengen

Roer de **champignonpesto** door de **gekookte pasta**, voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om het geheel wat sauziger te maken en roer dan de gebakken **groenten** erdoor. Breng op smaak met zout en peper.



3. Paprika bakken

Schep de **helft van de champignons** uit de pan en doe deze met de **hazelnoten** in een kommetje of maatbeker. Voeg de **paprikastukjes** aan de koekenpan toe en bak nog 2-3min. Halveer intussen de **citroen**, pers **een helft** uit en snijd de **ander** in partjes. Rasp de **kaas** fijn.



6. Pasta serveren

Schep op en bestrooi met de **rest van de kaas** en **chili**. Serveer met de **citroenpartjes** om erover uit te knijpen.