

# MARLEY SPOON



## Razendsnelle pasta

met groene pesto en paprika



ca. 20min



2 personen

Plof je na een lange dag werken het allerliefst op de bank met een pizza uit de oven? Laat je je op weg naar huis gemakshalve wel eens verleiden door de snackbar op de hoek? Met deze superspeedy pasta laten we je zien dat het ook anders kan. Dankzij oregano geven we de groene pesto een twist en een paar slimme time management-trucjes doen de rest. Pasta maken was nog nooit zo eenvoudig!



## Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- 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 800kcal, vet 37.9g, koolhydraten 85.3g, eiwit 22.2g



### 1. Pasta koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Doe het in een middelgrote kookpan met een flinke snuf zout en breng opnieuw aan de kook. Voeg dan de **linguine** toe en kook de **pasta** in 9-10min beetgaar. Vang bij het afgieten **100ml kookwater** op, doe de **pasta** met een scheutje olijfolie in de pan en zet opzij.



### 4. Pesto maken

Doe intussen **3/4 van de basilicum, alle oregano, 1el citroensap, de geraspte kaas** en **helft van de pijnboompitten**, 2el olijfolie en 2-3el water in een maatbeker. Pureer tot een **gladde pesto** en breng op smaak met zout, peper en evt. meer **citroensap**.



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak intussen de **knoflook** fijn. Pers de **citroen** uit, rasp de **kaas** grof. Hak de **olijven** grof. Pluk de **basilicum-** en **oreganobladjes**, doe de steeltjes weg.



### 5. Voeg knoflook toe

Voeg de **knoflook** en **rest van de pijnboompitten** aan de groentepan toe, roerbak 1-2min totdat het begin te geuren en de **nootjes** goudbruin zijn. Breng op smaak met peper en zout.



### 3. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Bak de **verse groentemix** met een snufje zout 5-6min, totdat ze kleur beginnen te krijgen.



### 6. Pasta afmaken

Voeg de **pesto** en de **olijven** met de **helft van het kookwater** aan de groentepan toe, roer door en voeg dan beetje bij beetje de **gekookte pasta** toe. Voeg meer water toe totdat de **sous** de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met zout en peper. Schep de **pasta** op en garneer met de **rest van de basilicum**.