

# MARLEY SPOON



## Fusilli met varkensgehakt

aubergine, tomaat & citroen-pesto



20-30min



2 personen

De schroefvormige fusilli is een van de meest geëxporteerde Italiaanse pastasoorten. Dat heeft ze vooral aan de vorm te danken, die perfect samengaat met stevige sauzen. Probeer de fusilli eens in onze rijke saus op basis van rul varkensgehakt, gebakken aubergine en zoete cherrytomaatjes. De lichte citroen-basilicumpesto geeft het gerecht een zomers frisse twist. Daar houdt iedereen van!

## Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- maatbeker
- 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 975kcal, vet 43.7g, koolhydraten 89.3g, eiwit 49.1g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Verwijder het kontje van de **aubergine** en snijd de **groente** in de lengte in 4 plakken. Snijd de **aubergineplakken** in 1cm grote stukjes en doe ze in een vergiet. Hussel om met 1tl zout en laat rusten. Halveer de **cherrytomaten**. Pers de **citroen** uit en rasp de **kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



### 4. Saus maken

Dep de **auberginestukjes** droog en bak ze in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur in 5-6min goudbruin en zacht. Voeg het **gehakt**, **alle tomaten** en **knoflook** toe. Roer door en giet er **50ml kookwater** bij. Voeg opnieuw **50ml kookwater** toe zodra het water is verdampt en plet de **tomaten** met je spatel. Laat ca. 5min op laag vuur sudderen tot de **tomaten** zacht zijn.



### 2. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water in een grote kookpan en breng opnieuw aan de kook. Voeg de **fusilli** met een snuf zout toe en kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Vang bij het afgieten **250ml kookwater** op.



### 5. Pijnboompitten roosteren

Rooster intussen de **pijnboompitten** in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin. Neem van het vuur en doe **3/4e van de pitten** met de **basilicum**, **1el citroensap**, **2/3e van de kaas** en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer. Voeg **1el kookwater** toe en breng de **pesto** op smaak met peper, zout en meer **citroensap**.



### 3. Gehakt bakken

Verhit intussen een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. Doe het **varkensgehakt** er met een snuf zout en peper bij en bak 5-7min totdat het goudbruin en rul is. Gebruik een spatel om het **gehakt** in kleine stukjes te breken. Schep het **vlees** uit de pan en zet opzij.



### 6. Pasta mengen

Doe de **gekookte pasta** bij het **gehaktmengsel** en roer door. Voeg evt. meer **kookwater** toe tot je een romige **sous** hebt. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en besprenkel met de **pesto**. Bestrooi met de **rest van de pijnboompitten** en de **geraspte kaas**.