

MARLEY SPOON



Lekker snelle penne

met rode pesto & gerookte mozzarella



ca. 20min



2 personen

Om goede buffelmozzarella tot zijn recht te laten komen, kun je hem het best scheuren en niet in stukjes snijden. Hierdoor scheiden de eiwit- en vetketens op hun natuurlijke breuklijn waardoor de smaak en structuur van de kaas beter behouden blijft. Voor deze vliegensvlugge pasta met zelfgemaakte rode pesto gebruiken wij als extraatje de gerookte buffelmozzarella voor een bord vol smaak!

Wat je van ons krijgt

- 7
- 1
- 12
- 15
- 7
-

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- dunschiller of kaasschaaf
- kleine koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer
- vergiet
- waterkoker

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

Kooktip

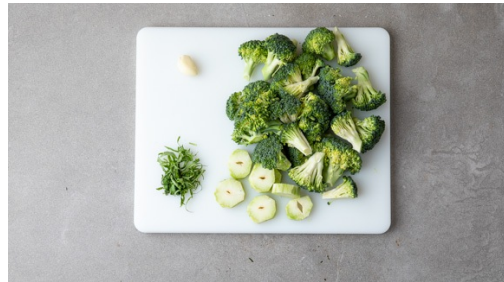
Gebruik 2/3 van de pasta voor normale trek en alle pasta bij grote trek.

Allergenen

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

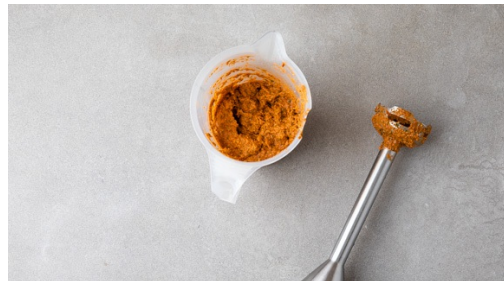
Voedingswaarde per portie

calorieën 870kcal, vet 33.9g, koolhydraten 87.3g, eiwit 38.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Snijd 2cm grote roosjes van de **broccoli**. Schil de **stam** en snijd deze in 1cm dikke plakken. Pluk **4-6 basilicumblaadjes**, snijd ze in reepjes en houd apart voor stap 6. Pel de **knoflook**.



4. Pesto maken

Doe de **geroosterde cashewnoten**, **gedroogde tomaten**, **tomatenpuree**, **knoflook**, de **rest van de basilicum**, 2-3el olijfolie, 4el water, 1/4-1/2tl zout en 1/4tl peper in een hoge (maat)beker. Verkruiemel de **Italiaanse harde kaas** er grof boven en pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**.



2. Pasta en broccoli koken

Doe de **penne (zie kooktip, links)** met het zoiest gekookte water en 0.5tl zout in een middelgrote kookpan en breng opnieuw aan de kook. Kook de **pasta** 5min. Voeg de **broccoli** toe, breng weer aan de kook en kook nog 4min tot zowel de **pasta** als **broccoli** beetgaar zijn. Vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op. Doe de **pasta** en **broccoli** terug in de pan.



5. Mozzarella scheuren

Neem de **gerookte mozzarella** uit de verpakking en scheur in 1-2cm grote stukken. Halveer de **cherrytomaten**.



3. Cashews roosteren

Verhit intussen een kleine koekenpan zonder olie op middelhoog vuur en rooster de **cashewnoten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden dus schud de pan af en toe. Neem de **cashewnoten** uit de pan.



6. Pasta mengen

Doe de **cherrytomaten** en **pesto** in de pasta-broccolipan. Schep om tot alles goed is gemengd. Voeg beetje bij beetje **kookwater** toe totdat een gladde en romige **pestosaus** ontstaat die de **pasta** mooi omhult. Proef en breng evt. op smaak met zout en peper. Verdeel de **pasta** over de borden en verdeel de **mozzarella** en **achtergehouden basilicum** erover.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**