
Pesto-aardappelen

met mozzarella en cherrytomaten



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- voorgesneden aardappels
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- courgette
- pijnboompitten ¹⁵
- mozzarella ⁷
- cherrytomaten
- rucola
- groene pesto ^{3,7,15}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller of kaasschaaf
- keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- oven
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Leg de **voorgesneden aardappels** op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en peper. Bak in 15-20min goudbruin en gaar. Hussel na 10min een keer om.



4. Groenten bereiden

Bestrijk de **courgetteplakjes** met olijfolie, zout en peper. Verhit de zojuist gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **courgetteplakjes** in 1-2min per kant goudbruin. Neem uit de pan, laat even afkoelen en snijd de **courgetteplakjes** dan in kleinere stukjes. Halveer de **cherrytomaten**.



2. Pijnboompitten roosteren

Verhit intussen een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet apart.



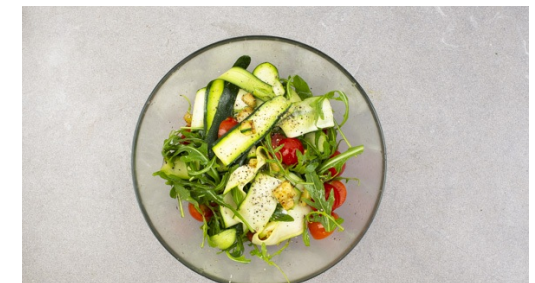
5. Pestosaus maken

Roer de **pesto** los met 3-4el water en een snuf zout en peper. Scheur de **mozzarella** in grove stukken. Rasp de **Italiaanse harde kaas** grof. Was de **rucola** grondig in een zeef.



3. Courgette voorbereiden

Maak **courgettelinten** met een dunschiller of kaasschaaf door **linten** van de **courgette** te schaven, draai na elke haal een slag en stop bij de kern. Snijd de **kern** in plakjes. Houd de **linten** apart voor stap 6.



6. Salade maken

Meng de **rucola** met de **courgettelinten**, **courgettestukjes**, **cherrytomaten**, 1tl azijn, (liefst balsamico of appel), een snuf zout en peper naar smaak in een grote kom. Schep de **salade** op en verdeel de **gebakken aardappels**, **mozzarella**, **geraspte kaas** en **pijnboompitten** erover. Besprenkel met de **pestosaus**.