

MARLEY SPOON



Pasta pesto met amandelen

met peultjes en cherrytomaten



20-30min



Voor 3-4 personen

Op de bekende pesto bestaan ontelbaar veel varianten. Vandaag gebruiken we zo'n bijzondere variant om de spaghetti en groenten mee op smaak te brengen. De kaas laten we achterwege en naast pijnboompitjes gebruik je gerookte amandelen. Deze smoky noten doen het namelijk supergoed in combinatie met zoete peultjes en geroosterde cherrytomaatjes. Zo heb je in een hap een keur aan smaken in je mond!

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 2 zakjes gerookte amandelen ¹⁵
- 1 teen knoflook
- 50g verse basilicum
- 2 zakjes pijnboompitten
- 500g spaghetti ¹
- 2x cherrytomaten
- 1x peultjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- staafmixer
- fijne keukenrasp
- grote kookpan
- grote koekenpan

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 890kcal, vet 37.4g, koolhydraten 104.4g, eiwit 27.1g



1. Citroen snijden

Breng ruim water in een grote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Rasp de **citroenschil** fijn. Halveer de **citroen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Hak de **amandelen** grof.



2. Pesto maken

Pel en halveer de **knoflook**. Pluk de **basilicumblaadjes**, doe de steeltjes weg. Doe **1 knoflookhelft** (of meer) met **3/4e van de basilicum**, **pijnboompitten**, de **helft van de amandelen**, 2-3el olijfolie, **1tl citroenrasp**, **1-2el citroensap**, 3el water, 1/2tl zout en peper naar smaak in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer glad.



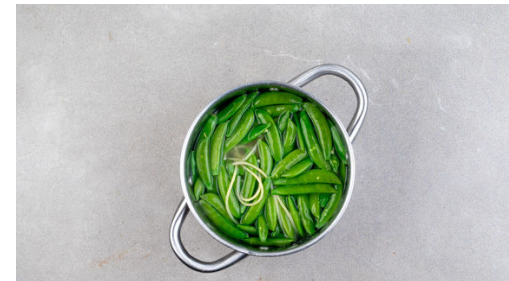
3. Pasta koken

Voeg de **spaghetti** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** 4min.



4. Tomaten bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **cherrytomaten** met 1/2tl zout toe. Bak al af en toe roerend 7-8min tot de **tomaatjes** bruin beginnen te kleuren en het velletje openbaarst.



5. Peultjes toevoegen

Voeg na 4min koken de **peultjes** aan de pan met **pasta** toe en en kook **alles** in nog eens 3-5min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **pasta** en **peultjes** met een scheutje olijfolie terug in de pan.



6. Gerecht serveren

Roer de **pesto** met een **scheutje kookwater** door de **pasta** en roer tot een **gladde saus** ontstaat. Breng evt. verder op smaak met zout en peper. Verdeel de **pasta** over de borden met de **cherrytomaten** erover. Bestrooi met de **rest van de gerookte amandelen** en **basilicumblaadjes**. Serveer met de **citroenpartjes** om erover uit te knijpen.