

MARLEY SPOON



Pasta met kruidenricotta

met courgette en pesto van pistache



20-30min



Voor 3-4 personen

Chef Martina werkte een tijd in Toscane op een boerderij waar verse schapenkaas en ricotta werd geproduceerd. De dagverse ricotta mengden ze er met verse kruiden en bosui en serveerden ze als antipasto. Dat bracht haar op het idee om iets soortgelijks te doen bij het pastagerecht van vandaag. Je mengt de ricotta niet alleen met bosui, maar ook met basilicum, munt en citroen voor extra veel smaak!

Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 2 tenen knoflook
- 2x cherrytomaten
- 2 bosuien
- 30g verse kruidenmix: basilicum, munt & bieslook
- 2 kuipjes ricotta ⁷
- 1 citroen
- 500g volkoren fusilli ¹
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- 2 zakjes pistachenoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- staafmixer
- grote wok of koekenpan
- waterkoker
- fijne keukenrasp
- grote kookpan

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 803.0kcal, vet 43.5g, eiwit 30.7g, koolhydraten 67.2g



1. Groenten snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **courgettes** in kleine blokjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **cherrytomaten** doormidden.



2. Ricotta aanmaken

Hak de **bosuien** fijn. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak de **helft** ervan fijn. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn. Doe de kruidensteeltjes weg. Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Meng de **ricotta** met 1el olijfolie, de **bosui**, **gehakte basilicum** en **mint**, **2tl citroenrasp**, 1/4tl zout en een flinke snuf peper in een kom.



3. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg **2/3e van de fusilli** toe en kook de **pasta** in 7-8min beetgaar (gebruik **meer pasta** bij grote trek). Vang bij het afgieten van de **pasta** een **kop kookwater** op.



4. Groenten stoven

Verhit 1el olijfolie in een wok of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **courgetteblokjes** met een snuf zout al roerend 3-4min. Voeg de **helft van de knoflook** toe en bak 1min mee. Voeg de **cherrytomaatjes** toe en bak ze ca. 5min terwijl je ze af en toe eens omscheept.



5. Pesto maken

Rasp de **harde kaas** fijn. Snijd of knip de **bieslook** in ringen. Doe de **geraspte kaas** samen met de **rest van de basilicum**, de **bieslook**, **pistachenoten**, de **rest van de knoflook**, 2el olijfolie en 3-4el water in een hoge (maat)beker en pureer glad met een staafmixer.



6. Pasta mengen

Meng de **pasta** met de **pesto** en de **gebakken groenten**. Voeg evt. **extra kookwater** toe en roer door zodat een **egale saus** ontstaat die de **pasta** omhuld. Proef en breng de **pasta** evt. op smaak met peper en zout. Serveer de **pasta** met de **ricotta** ernaast en de **citroenpartjes** om erover uit te knijpen.