

MARLEY SPOON



Pastasalade met mozzarella

en groene pesto plus gegrilde paprika



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Op warme zomerdagen is een geurige pastasalade altijd een goed idee. Zeker als je die pastasalade op smaak brengt met zelfgemaakte, groene pesto. Ster van de show in de salade van vandaag zijn de knapperig gebakken paprikareepjes, die je ook heel makkelijk kunt bereiden op de barbecue. Ideaal voor een zomerse avond. De mozzarella en verse basilicum maken het Italiaanse feest helemaal af!

Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes pijnboompitten
- 3 blokjes Italiaanse harde kaas^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 1x rode & gele paprikareepjes
- 500g orecchiette¹
- 40g verse basilicum
- 2 bollen mozzarella⁷
- 2x cherrytomaten
- 2 minikomkommers

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

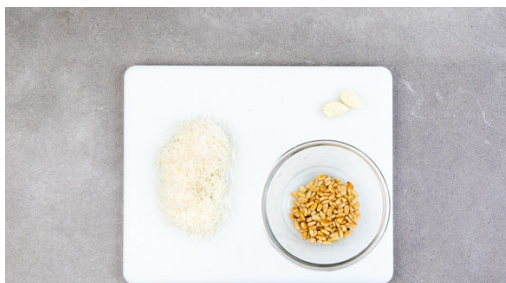
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 842kcal, vet 41.8g, koolhydraten 76.6g, eiwit 36.4g



1. Pijnboompitten roosteren

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Roer daarbij regelmatig door om aanbranden voorkomen. Schep de **pitten** uit de pan. Rasp de **Italiaanse harde kaas** fijn. Pel en snijd de **knoflook** doormidden. Hak **een helft** fijn.



4. Pesto maken

Doe **2/3e van de pijnboompitten** met **2/3e van de basilicum**, 1-2el azijn (bij voorkeur witte wijn of appel), de **gerasppte kaas** en 2-3el olijfolie, 1el water, 1/4tl zout, de **rest van de knoflook** en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een **gladde pesto**. Gebruik meer **knoflook** voor een sterkere smaak.



2. Paprika's grillen

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **paprikareepjes** in 5-6min zachter. Voeg de **gehakte knoflook** toe en bak 1-2min mee. Zet evt. het vuur iets lager. Breng op smaak met een snuf zout en peper. Neem de pan van het vuur.



5. Mozzarella scheuren

Scheur de **mozzarella** in stukjes. Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **minikomkommers** in de lengte in vieren en dan in blokjes. Hak de **rest van de basilicum** zonder hardere steeltjes fijn. Meng de **pasta** met de **pesto** en **1/3e van de gehakte basilicum**.



3. Pasta koken

Doe het gekookte water en 1/2-1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de orecchiette** toe (gebruik **meer pasta** bij grote trek) en kook de **pasta** in 9-11min beetgaar. Roer daarbij de **pasta** af en toe door. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



6. Pastalade maken

Roer dan de **paprika**, **cherrytomaten** en **komkommer** door de **pasta**. Voeg een scheutje **kookwater** toe om de **pesto** iets loperder te maken. Proef en breng de **pastasalade** verder op smaak met peper en zout. Schep de **pastasalade** op en verdeel de **mozzarella** en de **rest van de pijnboompitten** en **basilicum** erover. Besprenkel evt. met olijfolie.