

# MARLEY SPOON



## Tartine met walnootpesto

met peer en zachte geitenkaas



Cooking Time



2 personen

Niets zegt zo duidelijk lente als fruit op je bord. Daarom maak je vandaag in een handomdraai dit bijzondere en snelle recept met peer. Blend eerst een pesto van spinazie, walnoten en basilicum en bestrijk hiermee de ciabatta. Verspreid daarover plakjes peer. Top de tartine af met zachte geitenkaas en serveer je voorjaarsbroodje met een spinazie-bietensalade. Op het goede leven!

## Wat je van ons krijgt

- baguette <sup>1</sup>
- walnoten <sup>15</sup>
- babyspinazie
- zachte geitenkaas <sup>7</sup>
- verse basilicum
- knoflook
- peer
- voorgedroogde rode bieten

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- vergiet
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer

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

## Allergenen

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

## Voedingswaarde per portie

## 1. Pesto bereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de **babyspinazie** grondig en laat in een vergiet uitlekken. Pluk de **basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Pel en hak de **knoflook** grof. Doe **2 handjes spinazie** met de **helft van de walnoten, basilicum, 1tl knoflook, 2-3el olijfolie, 2el water en 1/2tl zout** en peper in een hoge (maat)beker en pureer *met een staafmixer grof.*

## 4. Tartine roosteren

Leg de **tartines** op een bakplaat met bakpapier en bak 5-8min in de oven tot het **brood** warm en knapperig is. Neem uit de oven en laat iets afkoelen.

## 2. Salade voorbereiden

Snijd de **peer** doormidden, verwijder het klokhuis en snijd **een helft** in dunne plakjes. Snijd de **rest van de peer** in blokjes. Giet de **rode bieten** af en snijd ze in even grote blokjes. Meng de **blokjes peer** met de **bieten** en **rest van de spinazie** in een kom.

## 5. Dressing maken

Maak intussen in een kleine kom een **dressing** van 2el azijn (bij voorkeur witte wijn), 2el olie en zout en peper.

## 3. Brood beleggen

Snijd de **baguette** in de lengte open en besmeer hem met de **pesto**. Beleg met de **plakjes peer** en verkruimel de **geitenkaas** erover.

## 6. Tartine snijden

Hak de **rest van de walnoten** grof. Maak de **salade** aan met de **dressing** en garneer de **salade** met de **helft van de gehakte noten**. Snijd de **tartines** in stukken. Bestrooi de **tartines** met de **rest van de gehakte walnoten** en serveer ze met de **salade**.