



Conchiglie met rode pesto en feta

Met rode paprika, veldsla en basilicum



MASAN BLANC

Masan is de naam van een selectie wijnen uit het zuidwesten van Frankrijk. Deze lichtgekleurde wijn is gemaakt van ugni-blanc- en colombarddruiven. Het bouquet is opwekkend en de smaak fris met tonen van kruisbessen en limoen.



Sjalot



Rode paprika *



Tomaat *



Conchiglie



Feta *



Verse basilicum *



Rode pesto *



Veldsla *

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 5 dagen

Rode pesto is iets minder bekend dan zijn groene broertje, maar net zo lekker. Deze pesto wordt gemaakt met zongedroogde tomaten en heeft een intense, zoete smaak. De Griekse feta is zout met een beetje zuur - perfect bij een zoet gerecht. Met deze mediterrane pasta haal jij de zomer vast in huis!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, wok of hapjespan en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **conchiglie met rode pesto en feta**.



1 SNIJDEN EN KOKEN

- Kook ruim water in een pan met deksel voor de conchiglie.
- Snipper de **sjalot** en snijd de **rode paprika** en **tomaat** in blokjes.
- Kook de **conchiglie**, afgedekt, 14 – 16 minuten in de pan met deksel. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



3 PASTA EN SALADE MENGEN

- Voeg de **conchiglie** en de **rode pesto** toe aan de wok of hapjespan en verhit 1 minuut.
- Maak in een saladekom een dressing van de zwarte balsamicoazijn en de extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Meng de **veldsla** door de dressing.



2 GROENTEN BAKKEN

- Verhit ondertussen de olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de **sjalot** 2 minuten op middellaag vuur.
- Voeg de **paprika** en **tomaat** toe en roerbak 5 – 6 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd ondertussen de **feta** in blokjes van ½ cm en scheur de blaadjes **basilicum** klein.



4 SERVEREN

- Verdeel de **veldsla** en de **conchiglie** over de borden. Garneer het gerecht met de **feta** en de **basilicum**.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	1	2	3	4	5	6
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Tomaat (st) *	1	2	3	4	5	6
Conchiglie (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Feta (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Verse basilicum (blaadjes) 23) *	3	6	9	12	15	18
Rode pesto (g) 7) 8) *	40	80	120	160	200	240
Veldsla (g) 23) *	40	60	80	100	120	140
Olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN

	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3577 / 855	566 / 135
Vetten (g)	48	8
Waarvan verzadigd (g)	13,6	2,2
Koolhydraten (g)	79	13
Waarvan suikers (g)	13,0	2,1
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	23	4
Zout (g)	1,0	0,2


ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 18 | 2018

