



WIJNBOX

Lavila blanc

Een lekker romig gerecht met frisse tonen van groenten en kruiden. Deze zachtfruitige, lichtkruidige witte wijn maakt het geheel nóg lekkerder!



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 02
2017



Een culinaire vraag tijdens het koken?

Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.



Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Romige pasta pesto met groenten en kruidenroomkaas

Dit gerecht is snel klaar

Snel en romig, dat is dit gerecht. Even de caserecce koken, groenten bakken en samenvoegen met de kruidenroomkaas en pesto. De roomkaas is speciaal gekruid met bieslook, peterselie en knoflook. De pesto maakt deze pasta helemaal af!



20-25 min



supersimpel



eet binnen
5 dagen



vegetarisch



kind-
vriendelijk

bewaar in de koelkast



Groentemix



Kruidenroomkaas



Groene pesto
Genovese



Knoflookteen



Caserecce integrale

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Caserecce integrale (g) 1)	90	180	270	360	450	540
Knoflookteen (st)	1	2	2	3	4	4
Groentemix (g) 23)	200	400	600	800	1000	1200
Kruidenroomkaas (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Groene pesto Genovese (g) 7) 8)	25	50	75	100	125	150
Olijfolie (el)*	1	1	2	2	3	3
Peper & zout*			Naar smaak			

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten 7) Melk/lactose
8) Noten
Kan sporen bevatten van
23) selderij.

Benodigheden

Pan met deksel, wok of
happespan met deksel

Voedingswaarden

	Energie kcal / kJ	Vetten (g)	Waarvan verzadigd (g)	Koolhydraten (g)	Waarvan suikers (g)	Eiwitten (g)	Zout (g)	Vezels (g)
100 g *	127 / 531	6	1,5	14	2,3	2	3	0,2
Portie **	659 / 2761	32	7,8	71	11,7	10	17	0,8

* Per persoon per portie | ** Per 100 gram



1 Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de caserecce en kook de caserecce, afgedekt, 10 - 12 minuten. Giet daarna af en houd een klein beetje kookvocht apart.



2 Snijd of pers de knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een wok of happespan met deksel en bak de knoflook en groentemix al roerende 1 minuut op middelhoog vuur. Voeg 25 ml kookvocht van de caserecce per persoon toe en bak, afgedekt, 10 - 12 minuten. Schep tussendoor regelmatig om.



3 Voeg ondertussen de kruidenroomkaas en de helft van de pesto toe aan de afgegoten caserecce. Voeg zodra de groenten gaar zijn de romige pasta toe aan de groenten en verhit nog 1 minuut. Breng op smaak met peper en zout.



4 Verdeel het gerecht over de borden en garneer met de overige pesto.

Tip!

Wil je iets meer pit aan dit gerecht geven? Voeg dan 1 tl sambal per persoon toe.