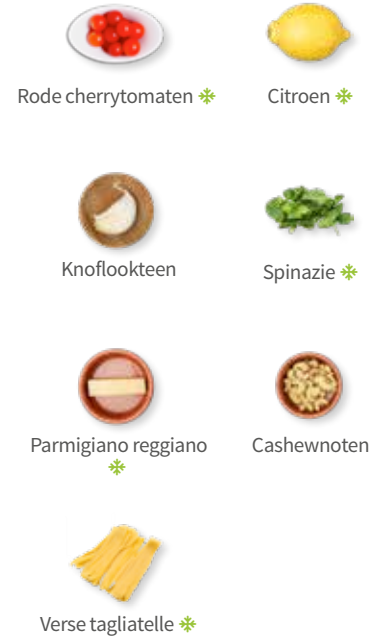




Verse tagliatelle met zelfgemaakte spinaziepesto

met geroosterde cherrytomaatjes en parmigiano reggiano



- Totaal: 20-25 min.
- Family
- Gemakkelijk
- Veggie
- Eet binnen 5 dagen

Verse pasta én zelfgemaakte pesto – moeten we nog meer zeggen? Als een échte Italiaanse chef zet jij vanavond een felgroen pastagerecht op tafel. Pesto maken is niet moeilijk – blijf goed proeven tijdens het bereiden, zodat hij precies de smaak krijgt die jij lekker vindt.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

2x pan met deksel, ovenschaal, rasp, koekenpan, hoge kom en staafmixer.

Laten we beginnen met het koken van de **verse tagliatelle met zelfgemaakte spinaziepesto**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng in 2 pannen ruim water aan de kook voor de **verse tagliatelle** en de **spinazie**. Halveer de rode **cherrytomaten** en pers de **citroen** uit.



2 CHERRYTOMATEN ROOSTEREN

Leg de rode **cherrytomaten** in een ovenschaal. Besprenkel met $\frac{3}{4}$ el olijfolie per persoon en $\frac{1}{2}$ el zwarte balsamicoazijn. Breng goed op smaak met peper en zout en bak 12 – 15 minuten in de oven.



3 SPINAZIE KOKEN

Pel de **knoflook**, maar laat hem verder heel. Kook de **spinazie** samen met de **knoflook** 3 – 4 minuten in de ene pan met deksel. Giet af en bewaar wat kookvocht. Rasp de **parmigiano reggiano** grof. Verwarm ondertussen een koekenpan, zonder olie, op middelhoog vuur en rooster de **cashewnoten** tot ze beginnen te kleuren. Haal uit de pan en bewaar apart.



4 VERSE TAGLIATELLE KOKEN

Kook de **verse tagliatelle**, afgedekt, 4 – 6 minuten in de andere pan met deksel. Giet daarna af en laat uitstomen zonder deksel.



5 SPINAZIEPESTO MAKEN

Meng ondertussen in een hoge kom de **spinazie**, de **knoflook**, $\frac{3}{4}$ van de geraspte **parmigiano reggiano** en de **cashewnoten**. Voeg per persoon 1 el **citroensap**, $1\frac{1}{2}$ el extra vierge olijfolie en 1 el kookvocht toe en pureer dan met een staafmixer tot een gladde pesto. Proef en breng goed op smaak met peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **verse tagliatelle** over de borden en schep de spinaziepesto erop. Verdeel de **cherrytomaten** erover en besprenkel met het overgebleven vocht van de **cherrytomaten**. Garneer met de overige **parmigiano reggiano**.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode cherrytomaten (g) *	125	250	375	500	625	750
Citroen (st) *	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1	$1\frac{1}{4}$	$1\frac{1}{2}$
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Spinazie (g) 23) *	75	150	225	300	375	450
Parmigiano reggiano (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Cashewnoten (g) 8) 19) 25)	5	10	15	20	25	30
Verse tagliatelle (g) 1) 3) *	125	250	375	500	625	750
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	$\frac{3}{4}$	$1\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{4}$	3	$3\frac{3}{4}$	$4\frac{1}{2}$
Zwarte balsamicoazijn (el)	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Extra vierge olijfolie (el)	$1\frac{1}{2}$	3	$4\frac{1}{2}$	6	$7\frac{1}{2}$	9
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3504 / 838	843 / 202
Vet totaal (g)	44	11
Waarvan verzadigd (g)	10,5	2,5
Koolhydraten (g)	79	19
Waarvan suikers (g)	7,4	1,8
Vezels (g)	6	2
Eiwit (g)	28	7
Zout (g)	0,5	0,1

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/lactose 8) Noten
Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

