

Recept!

Pasta met broccolipesto

Ingrediënten

300 gr penne
1 bakje rucola
800 gram broccoli
2 teentjes knoflook
40 gr Parmezaan + extra
30 gr + 20 gr pijnboompitten
Flinke hand basilicum
Olijfolie
Peper en zout

Bereiding

Snijd de broccoli in roosjes en was ze. Kook ongeveer 600 gram gaar in ruim water met zout. Giet af en zet apart. De rest bewaar je voor de pesto.

Kook de pasta gaar zoals op de verpakking vermeld staat.

Rooster de pijnboompitten kort in een droge koekenpan.

Maal de rauwe broccoli samen met 30 gr pijnboompitten, 40 gr Parmezaan, de knoflook, een flinke hand basilicum en een royale scheut olijfolie tot een gladde pesto in een keukenmachine (een hakmolentje of staafmixer kan ook). Is het mengsel nog te droog, voeg dan wat extra olijfolie toe. Breng de broccolipesto op smaak met wat peper en zout.

Giet de pasta af en doe deze terug in de pan. Voeg de gekookte broccoli toe en de broccolipesto. Verhit de pasta nog even kort en meng alles goed door elkaar.

Verdeel de pasta met broccolipesto over de borden. Verdeel over ieder bord een handje rucola, wat geroosterde pijnboompitjes en maak het af met extra Parmezaan.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.uitpaulineskeuken.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel