Diner

PASTA PESTO ROSSO

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 20 gr pijnboompitten, geroosterd
- 1 teentje knoflook, gepeld en in grove stukken
- Olijfolie
- 50 gr zongedroogde tomaten, in reepjes
- 100 gr gegrilde paprika uit pot, in grove stukken
- 1 el (ong. 8 gr) geraspte Parmezaanse kaas
- Handje verse basilicum (ong. 10 gr)
- 100 gr ricotta
- 1 citroen of wat citroensap
- 200 gr tros cherrytomaten
- 1 ui
- 1 courgette
- Pasta (naar keuze)
- Peper & zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Doe de geroosterde pijnboompitjes, knoflook, zongedroogde tomaten, gegrilde paprika, Parmezaanse kaas, basilicum, 1 of 2 tomaatjes van de tros zonder de zaadlijsten, peper & zout en 2 eetlepels olijfolie in een hakmolentje of keukenmachine en mix dit goed door elkaar, voeg naar smaak eventueel wat extra peper en zout toe. Wanneer de pesto er te droog uit ziet kun je nog wat extra olijfolie toevoegen.
3. Leg de trosjes cherry tomaten in een ovenschaal, giet hier olijfolie over en bestrooi met versgemalen peper en zout. Zet deze in de oven voor zo'n 20 minuten. De tomaten mogen er lekker geroosterd uit komen te zien.
4. Doe de ricotta in kommetje, voeg naar smaak citroensap en peper en zout toe en roer het goed door.
5. Snipper de ui en snijdt de courgette in plakjes om deze vervolgens nog in dunne reepjes te snijden.
6. Kook de pasta volgens de beschrijving op de verpakking. Let op dat je wat (ong. een kopje) kookvocht bewaart, deze heb je straks nodig voor de saus.
7. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak hierin de gesnipperde ui glazig, zet je vuur hiervoor niet te hoog. Voeg dan later de courgette toe en bak kort aan.
8. Voeg nu de pesto toe aan de courgette. De saus zal nog aan de dikke kant zijn, waardoor je het bewaarde kookvocht in kleine beetjes toe gaat voegen tot de saus lekker smeuïg is. Verdun de saus ook niet te veel.
9. Verdeel de pasta over de borden, schep hier de saus overheen en schep er daarna wat ricotta op. Leg als laatste een trosje tomaatjes op je pasta.