Diner

TORTELLINI MET GROENE RICOTTA SAUS

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 250 gr(1pak) verse gevulde pasta (vulling naar keuze)
- 1 courgette
- 125 gr ricotta
- 10 gr verse basilicum
- 150 gr erwtjes
- 1 citroen
- Peper en zout

Topping keuze:

- 100 gr gerookte zalm
- 125 gr (vega) spekjes

BEREIDINGSWIJZE

1. Snipper de knoflook en sjalot.
2. Snijd 1/3 van de courgette af, halveer deze, haal de zaadlijst eruit en snijd in halve maantjes.
3. Snijd de rest van de courgette grof en doe deze in een blender of hoge beker. Doe hier ook de ricotta en basilicum bij. Breng op smaak met de zest van een halve citroen, een kneepje citroensap en peper en zout. Pureer dit vervolgens in de blender of met een staafmixer tot een gladde saus.
4. Indien je spekjes gebruikt, bak deze dan tot ze knapperig zijn en laat deze vervolgens op wat keukenpapier uitlekken.
5. Voeg je de gerookte zalm toe, snijd deze dan in dunne reepjes.
6. Breng een pan met water aan de kook.
7. Verwarm wat olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit hierin de sjalot en knoflook aan. Als deze glazig zijn geworden voeg je de courgette toe en bak deze voor een paar minuten.
8. Voeg dan de saus toe en vervolgens de erwtjes, roer goed door.
9. Kook ondertussen de pasta volgens de verpakking. Verse pasta is vaak in een paar minuten al gaar. Zorg ook dat je wat kookvocht achterhoudt.
10. Als de pasta gaar is voeg deze dan toe aan de saus en roer het door. Is de saus wat te dik, voeg dan nog een beetje kookvocht van de pasta toe.
11. Doe vervolgens de pasta op de borden en strooi er de (vega) spekjes of de gerookte zalmsnippers overheen. Maak eventueel af met nog wat extra citroenrasp.