



Hoofdgerechten

Pasta pesto van geroosterde paprika

Voor 4 personen.

Ingrediënten

50 gram pijnboompitten (geroosterd)
50 gram zongedroogde tomaten
200 gram paprika's (geroosterd)
handvol basilicumblaadjes
50 gram pecorino (geraspt)
1/2 citroen (het sap)
400 gram linguini
1 theelepel paprikapoeder
2 lookteentjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water.

Giet de paprika's af en snij ze in stukken. Doe ze samen met de pijnboompitten, de gepelde look, de pecorino, de zongedroogde tomaten en een scheut olijfolie in een blender. Mix glad. Breng de pesto op smaak met het citroensap, paprikapoeder, peper en zout.

Giet de pasta af en bewaar 100 ml van het kookvocht. Roer 2/3de van de pesto met het kookvocht onder de pasta. Schep in borden, bestrooi met wat extra paprikapoeder en werk af met het basilicum en eventueel extra pecorino.

Geef er de resterende pesto bij.

Keukenbenodigdheden

Blender

