



Pasta Genovese met basilicum pesto

snijbonen en pijnboompitten

Pasta Genovese, één van de klassiekers uit Genua, bestaat uit trofie (een soort pasta) met pesto, sperziebonen en aardappels. Hoewel wij het misschien raar vinden klinken om aardappels en pasta in een gerecht te combineren, is dat in Italië heel gewoon en zo lekker dat je het echt zelf moet proberen. We eten een variant op deze klassieker. We gebruiken volkoren pasta en snijbonen in plaats van sperziebonen.

30 min | 800 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, vastkokend	g	100	200	300	400
Snijbonen	g	125	250	400	500
Volkoren pasta	g	85	170	255	340
Pijnboompitjes	g	15	25	40	50
Knoflookteen	st	1	1	2	2
Tomaat	st	1.5	3	4.5	6
Pesto basilicum	g	50	100	100	200
Verse basilicum	st	0.5	0.5	1	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bakolie	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water aan de kook. Was of schil de aardappels, snijd in kleine dobbelsteentjes en kook in 15 minuten gaar. Was de snijbonen, snijd klein en kook halverwege mee met de aardappels. Giet daarna het water af en vang wat kookvocht op.
2. Breng intussen een pan met water en een snuf zout aan de kook. Kook de volkoren pasta in 8 minuten al dente. Giet daarna het water af.
3. Rooster de pijnboompitjes in een ruime bakpan lichtbruin. Haal uit de pan en leg opzij voor later.
4. Pel de knoflook. Was de tomaat en snijd klein. Doe de pesto basilicum in een bakje en roer een beetje kookvocht erdoor. Verhit olie in de bakpan en bak de knoflook en tomaat 2 minuten op een middelhoog vuur.
5. Voeg de voorgedroogde pasta, aardappels, snijbonen en pesto toe en roer alles op een hoog vuur stevig door. Proef en breng op smaak met zout en peper. Serveer de pasta Genovese in een mooie schaal en garneer met verse basilicum en pijnboompitjes.

Tip: Heb je toevallig nog wat kaas in huis? Dan kun je deze over de pasta raspen.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

