



Pasta pesto rosso met gedroogde tomaat

Fusilli met een zelfgemaakte rode pesto van zongedroogde tomaten, amandelen en parmezaan. Vol van smaak en zo op tafel.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|--------------|
| 15' | 15' | 4 | Pasta |

Ingrediënten

- 400 g fusilli
- 150 g zongedroogde tomaten op olie
- 50 g amandelen
- 50 g geraspte parmezaan
- 2 teentjes look
- 1 handvol verse basilicum

100 ml olijfolie
1 el rode wijnazijn
peper en zout

Bereidingswijze

1. Kook de fusilli beetgaar in ruim gezouten water, ongeveer 10 minuten. Houd een kopje kookvocht apart en giet af.
2. Laat de zongedroogde tomaten uitlekken. Doe ze met de amandelen, look, parmezaan en basilicum in een keukenrobot.
3. Mix grof en giet er in een straaltje de olijfolie bij tot een smeùige pesto. Roer de rode wijnazijn erdoor en kruid met peper en zout.
4. Doe de warme pasta terug in de pot van het vuur. Schep de rode pesto erdoor.
5. Maak soepel met een scheutje kookvocht zodat de pesto mooi rond de pasta hangt.
6. Verdeel over de borden en werk af met wat extra parmezaan en basilicum.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)