



Pasta pesto rosso met zongedroogde tomaten

Fusilli met een zelfgemaakte rode pesto van zongedroogde tomaten, amandelen en parmezaan. Vol van smaak en in minder dan 30 minuten op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

400 g fusilli
150 g zongedroogde tomaten op olie
50 g blanke amandelen
50 g geraspte parmezaan, plus extra om af te werken
2 teentjes knoflook
1 handvol verse basilicumblaadjes, plus extra om af te werken

100 ml olijfolie
1 eetlepel rode wijnazijn
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot met ruim gezouten water aan de kook. Kook de fusilli beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, doorgaans 9 tot 11 minuten. Schep voor het afgieten een soeplepel kookvocht apart en bewaar dit.
- 2.** Laat de zongedroogde tomaten goed uitlekken. Doe ze samen met de amandelen, de gepelde knoflook, de parmezaan en de basilicum in een keukenrobot.
- 3.** Mix alles grof. Giet er vervolgens in een dun straaltje de olijfolie bij terwijl de robot draait, tot je een smeùige pesto bekomt. Roer de rode wijnazijn erdoor en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- 4.** Giet de pasta af en doe ze terug in de warme pot, van het vuur. Schep de rode pesto erdoor en roer goed om.
- 5.** Voeg naar wens een scheutje van het bewaarde kookvocht toe zodat de pesto soepel rond de pasta hangt.
- 6.** Verdeel de pasta over de borden en werk af met extra geraspte parmezaan en enkele blaadjes verse basilicum.

Tip

Proef de pesto voor je ze mengt met de pasta. Wil je meer diepte, voeg dan een extra knoflookteen toe. Wil je meer zuurheid, geef dan een extra scheutje rode wijnazijn.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een scheutje citroendressing past hier mooi bij.

Dranktip

Kies voor een droge Italiaanse witte wijn zoals een Vermentino di Sardegna of een lichte Siciliaanse rosé.