



## Trofie al pesto genovese

*Ligurische klassieker met kortgedraaide trofie, verse basilicumpesto, aardappel en boontjes. Zoals ze het in Genua serveren.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

- 400 gr trofie
- 60 gr verse basilicum
- 50 gr pijnboompitten
- 60 gr geraspte parmezaan
- 20 gr geraspte pecorino
- 1 teentje look
- 120 ml olijfolie
- 2 vastkokende aardappelen
- 150 gr sperziebonen

## Bereidingswijze

---

1. Maak de pesto door de basilicum, pijnboompitten, look en een snuf zout tot een grove pasta te malen, bij voorkeur in een vijzel of in korte pulsen in de blender.
2. Meng er de parmezaan en pecorino door en giet de olijfolie er in een straaltje bij tot een gladde, groene saus ontstaat.
3. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes, snij de sperziebonen in stukjes van enkele centimeter.
4. Breng een grote pot gezouten water aan de kook en doe de aardappelblokjes erbij.
5. Voeg na enkele minuten de sperziebonen en de trofie toe zodat alles samen gaar wordt volgens de kooktijd van de pasta.
6. Giet af zodra de pasta en groenten beetgaar zijn, maar houd een kopje kookvocht apart.
7. Doe alles terug in de warme pot, van het vuur af zodat de pesto zijn frisse kleur behoudt.
8. Roer de pesto erdoor en voeg een scheutje kookvocht toe tot alles romig omhuld is.
9. Breng eventueel op smaak met peper en serveer meteen met extra parmezaan.