



Conchiglioni rigati in tomaten-chipotlesaus met walnootpesto

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1½ tl tabasco-chipotlesaus*
-  1 blik gepelde tomaten à 400 g
-  200 g conchiglioni rigati (grote schelp pasta)
-  2½ takje basilicum + evt. extra blaadjes voor erover
-  40 g walnoten
-  25 g Parmezaanse kaas
-  4 el olijfolie
-  ½ ui
-  1½ teen knoflook

MATERIAAL: staafmixer, ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verhit in een koekenpan 1 el olijfolie.
2. Snijd de ui fijn en bak 2 minuten op halfhoog vuur.
3. Voeg de chipotle-saus toe (begin met 1 tl als je het niet te pittig wilt maken!) en bak 1 minuut mee.
4. Voeg het blik gepelde tomaat toe en druk de tomaten met een spatel klein.
5. Breng tegen de kook aan.
6. Draai het vuur laag.
7. Rasp 1 teen knoflook boven de pan en verwarm de saus in 15 minuten tot een dikke pastasaus.
8. Kook intussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
9. Hak de basilicum blaadjes grof en hak ook de zachtere delen van de basilicumstelen.
10. Pureer voor de pesto met de staafmixer in een hoge beker de basilicum en zachte stelen met de resterende 3 el olijfolie en laatste teen knoflook.
11. Voeg de walnoten toe en pureer tot een grove pesto.
12. Rasp de kaas en meng de helft door de pesto.
13. Verwarm de ovengrill voor.
14. Giet de pasta af en schep door de tomatensaus.
15. Voeg naar smaak wat extra chipotle-saus toe.
16. Schep dotjes pesto over de pasta en bestrooi met de rest van de kaas.
17. Grill de pasta onder de hete ovengrill in 4-5 minuten goudbruin en knapperig.
18. Haal uit de oven en strooi er eventueel wat extra basilicumblaadjes over.

* De basis van tabasco-chipotlesaus is gerookte jalapeño peper. Begin met 1 tl chipotle-saus en geef de pasta later eventueel nog meer pit.

BRON: deliciousmagazine.nl

