



Farfalle pesto Trapanese

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor de pesto

- 25 g basilicum
- 125 g cherrytomaten
- 40 g amandelen
- 75 g Parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook
- olijfolie
- zout
- peper

overige ingrediënten

- 250 gram farfalle
- zout

MATERIAAL: staafmixer of keukenmachine

ZO MAAK JE HET

Voor de pesto Trapanese

1. Halveer de cherrytomaten en pluk de basilicum.
2. Rasp de Parmezaanse kaas en snijd de knoflook in kleine stukjes.
3. Maal alles met een staafmixer of in een keukenmachine.
4. Voeg de amandelen toe en mix kort.
5. Schenk de olijfolie bij de massa tot het lekker smeug is en roer goed door.
6. Breng de pesto Trapanese op smaak met zout en peper.

Voor de pasta

7. Kook de pasta beetgaar, volgens de aanwijzingen op de verpakking, in een ruime pan met kokend gezouten water.
8. Giet de pasta af en bewaar wat van het kookvocht.
9. Meng de pesto Trapanese met de pasta en voeg wat van het achtergehouden kookvocht toe om 'm extra smeug te maken.
10. Verdeel over de borden en rasp extra Parmezaanse kaas over het gerecht heen.

TIP: De oorsprong van pesto Trapanese, of pesto alla Trapanese, ligt in de interactie tussen Siciliaanse en Ligurische zeevaarders. De Liguriërs brachten hun traditionele pesto alla Genovese naar Sicilië, maar de lokale bevolking paste het recept aan met ingrediënten die overvloedig aanwezig waren in hun regio.

BRON: culy.nl

