



Spaghetti pesto

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g spaghetti
-  50 g pijnboompitten
-  50 g rucola
-  ½ teentje knoflook
-  3 el olijfolie
-  ½ el miso-pasta

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Kook de spaghetti beetgaar.
2. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge, hete koekenpan.
3. Maal in een keukenmachine driekwart van de pijnboompitten met de rucola, knoflook, olijfolie en miso tot een dikke pesto.
4. Giet de pasta af en houd een kopje kookwater apart.
5. Doe de pasta terug in de pan en roer de pesto en wat van het kookwater erdoor.
6. Warm alles nog 1 minuut goed door.
7. Bestrooi de pasta met de overige pijnboompitten en serveer direct.

TIP: Normaal gesproken krijgt pasta pesto een heerlijk hartige smaak door de Parmezaanse kaas of pecorino die in de pesto wordt gebruikt. Je krijgt in dit geval deze umamismaak door de miso-pasta.

BRON: boodschappen.nl

