

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Linguine met rode paprika

of minder...

2 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥘 2 geroosterde rode paprika's, uit een potje of zelf geroosterd
- 🥘 100 g geroosterde walnoten + extra
- 🥘 2 kleine teentjes knoflook
- 🥘 200 g linguine of spaghetti
- 🥘 Parmezaanse kaas, geraspt of vegetarisch alternatief

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. 1 Pureer de geroosterde rode paprika met 60 ml olijfolie, walnoten en knoflook in een keukenmachine, breng goed op smaak en zet apart.
2. Breng een pan met gezouten water aan de kook, voeg de pasta toe en kook deze 1 minuut korter dan de instructies op de verpakking.
3. Giet de pasta af, maar bewaar een pollepel kookwater.
4. Doe de pasta terug in de pan, samen met het bewaarde kookwater en de rode paprikasaus, en verwarm het geheel.
5. Schep de pasta in een kom en garneer met Parmezaanse kaas en wat gehakte geroosterde walnoten.
6. Breng op smaak met peper en zout en serveer.

Eet smakelijk!

BRON: [bbcgoodfood.com](https://www.bbcgoodfood.com)

