

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!



V Romige pesto- en boerenkoolpasta

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 rode ui, dun gesneden
-  150 g boerenkool
-  150 g volkoren penne
-  2 el magere zachte kaas
-  2 el verse pesto of uit potje, of een vegetarisch alternatief

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit 1 el olie in een grote pan op middelhoog vuur.
2. Bak de uien 10 minuten tot ze zacht zijn en beginnen te karamelliseren.
3. Voeg de boerenkool en 100 ml water toe, dek af en kook nog 5 minuten, of tot de boerenkool geslonken is.
4. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Giet af, maar bewaar een beetje van het kookwater.
6. Meng de pasta met het uienmengsel, de zachte kaas en de pesto.
7. Voeg indien nodig een scheutje van het bewaarde kookwater toe om het mengsel wat losser te maken.
8. Breng op smaak met zout en peper.

Eet smakelijk!

BRON: bbcgoodfood.com

