

het kratje van Amber

Pasta Pesto, courgette en sla



Ingrediënten kratje: (4 personen)

- 3 bossen verse basilicum
- 1 zakje pompoenpitten
- Zakje gemengde sla
- 12 cherry tomaatjes
- Rode Ui
- Gele en groene courgette
- Volkoren pasta

Verder nodig:

- Goede olijfolie
- Azijn en mosterd voor de sladressing
- Snufje zout
- (eventueel) beetje citroensap

Prijs van dit kratje: 9,75 euro

Aan de slag:

Was de basilicum en verwijder de blaadjes van de steeltjes. Rooster de pompoenpitjes even.

Maak de dressing voor de sla door een theelepel mosterd, peper en zout, klein scheutje azijn en grote scheut olijfolie te mixen.

Bak de gesneden ui in een scheutje olie en als die glazig is, voeg de courgette in stukjes toe en bak even mee.

Kook de pasta.

Mix de blaadjes, pompoenpitten een snufje zout en een grote sloot olijfolie met de staafmixer. Doe dit pas als de pasta al dente is, de pesto verkleurd snel als je hem laat staan. Een manier om dat te voorkomen is om wat citroensap toe te voegen, de pesto zal dan minder snel bruin worden. Een andere manier om te voorkomen dat de pesto bruin wordt is om een laagje olie op de pesto te zetten.



Amber Mourik is student HAS en loopt stage op Tuinderij de Es.

Dit kratje kan je nu bestellen via een appje naar Daniella 06-14997706
meer inspirerende recepten van de Es?
check <https://tuindees.nl/het-kratje-van>