



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 18  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een cadeautje!

## Pastasalade met rode paprikapesto

Met een bijzondere pesto op basis van paprika's

Dit gemakkelijk gerecht breng je op smaak met rode paprikapesto, frisse citroen en verse tijm. De lenteui geeft dit gerecht wat extra pit. De paprikapesto is speciaal voor HelloFresh gemaakt en is gebaseerd op Pesto alla Calabrese uit Zuid-Italië. De pesto is gemaakt van gegrilde rode paprika's.



25-30 min



supersimpel



Courgette



Lenteui



Citroen



Tijm



Farfalle







Mesclun



Rode paprikapesto

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Lenteui 	1	2	3	3	4	4
Citroen 	¼	½	¾	1	1¼	1½
Tijm (takjes) 	3	4	5	6	7	8
Farfalle (g) <b>1)</b>	90	180	270	360	450	540
Mesclun (g)	30	60	90	125	165	200
Rode paprikapesto (g) <b>3) 7) 8)</b>	60	120	180	240	300	360
Olijfolie (el)*	1	1	2	2	3	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

 Dit gebruik je ook in een ander recept

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

**1)** Gluten **3)** Eieren

**7)** Melk/lactose **8)** Noten

## Benodigheden

Pan met deksel, koekenpan of hapjespan, saladekom

**Voedingswaarden** 607 kcal calorieën | 18 g eiwit | 76 g koolhydraten | 25 g vet, waarvan 4 g verzadigd | 6 g vezels



**1** Kook 500 ml water per persoon in een pan met deksel voor de pasta. Snijd de courgette in dunne halve plakken. Snijd de lenteui in fijne ringen. Rasp de schil van de citroen en pers het sap uit. Ris de tijmblaadjes van de takjes.

**2** Kook de farfalle, afgedekt, 9 minuten in de pan met deksel. Giet daarna af en spoel af onder koud water.

**3** Verhit ondertussen de olijfolie in een koekenpan of hapjespan op middelhoog vuur en bak de courgette met de tijm en een ½ tl citroenrasp per persoon 5 minuten. Voeg halverwege het grootste deel van de lenteui toe, besprenkel met een ½ el citroensap per persoon en breng goed op smaak met peper en zout.

**4** Meng in een saladekom de mesclun met de courgette, farfalle, rode paprikapesto, zwarte balsamicoazijn en overige lenteui.

**5** Verdeel de pastasalade over de borden. Besprenkel naar smaak met extra vierge olijfolie en citroensap.



**Tip!** Heb je bleekselderij over van de vissoep? Snijd deze dan in dunne plakken en bak mee met de courgette.