



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 42  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    de mooiste foto krijgt een verrassing!

## Casarecce met rode pesto, romatomen en feta

Met een frisse rucolasalade

De Italianen hebben hun kookkunsten gebruikt om ontelbaar veel verschillende pasta's (meer dan 700!) te creëren. Casarecce betekent letterlijk 'huisgemaakt'. Door de uiteinden in s-vorm mengt de rode pesto (kijk op ons blog wat het verschil is met groene pesto!) zich goed met de pasta. Heerlijk!



20-25 min



supersimpel



kind-  
vriendelijk



vegetarisch



Sjalot



Mini-romatomen



Casarecce



Rode pesto



Feta



Verse basilicum



Rucola

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot	1	2	3	4	5	6
Mini-romatomen (g)	150	300	450	600	750	900
Casarecce (g) <b>1)</b>	90	180	270	360	450	540
Feta (g) <b>7)</b>	50	75	100	125	150	175
Verse basilicum (blaadjes)	2	4	6	8	10	12
Rode pesto (g) <b>7) 8)</b>	40	80	120	160	200	240
Rucola (g) <b>15)</b>	40	60	80	100	120	140
Olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	Naar smaak					

\* Zelf toevoegen

#### Allergenen

**1)** Gluten **7)** Melk/lactose  
**8)** Noten **15)** Kan sporen bevatten van selderij

#### Benodigheden

Pan met deksel, wok of hapjespan

**Voedingswaarden** 804 kcal | 22 g eiwit | 77 g koolhydraten | 43 g vet, waarvan 7 g verzadigd | 7 g vezels



**1** Breng 400 ml water per persoon aan de kook in een pan met deksel voor de casarecce. Snipper de sjalot. Snijd de romatomen door-midden.



**2** Kook de casarecce in de pan met deksel 10 - 12 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.

**3** Verhit ondertussen de olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de sjalot 2 minuten op laag vuur. Voeg de romatomen toe en roerbak 4 minuten op middelmatig vuur. Breng op smaak met peper en zout.



**4** Snijd ondertussen de feta in blokjes van ½ cm en scheur de basilicum klein. Voeg de casarecce en rode pesto toe aan de wok of hapjespan en verhit 1 minuut.

**5** Maak een dressing van de zwarte balsamicoazijn en de extra vierge olijfolie. Verdeel de casarecce en de rucola over de borden. Besprenkel met de dressing en gaarneer het gerecht met feta en basilicum.



**Tip!** Voor een zoetere smaak kun je ook 1 tl zwarte balsamicoazijn per persoon toevoegen aan de pastasaus.