



Penne met zelfgemaakte broccolipesto

Met cherrytomaten uit de oven



Broccoli *



Verse bladpeterselie & basilicum *



Citroen *



Knoflookteen



Gekleurde cherrytomaten *



Cashewnoten



Penne



Geraspte grana padano *



Totaal: 20-25 min.



Veggie



Gemakkelijk



Eet binnen 5 dagen

Haal de smaak van Italië naar jouw keuken met een zelfgemaakte pesto. De basilicumvariant is je vast bekend, maar vandaag staat er een pesto van broccoli, cashewnoten en grana padano op het menu. Wanneer je zelf pesto maakt, is het belangrijk om te blijven proeven – zo wordt de smaak precies zoals jij 'm wilt.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Ovenschaal met bakpapier, 2x pan met deksel, rasp, koekenpan, staafmixer, kleine kom en hoge kom.

Laten we beginnen met het koken van de **penne met zelfgemaakte broccolipesto**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng ruim water aan de kook in twee pannen met deksel voor de penne en de broccoli. Snijd de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes. Ris de basilicumblaadjes van de takjes en snijd de blaadjes in reepjes. Snijd de **bladpeterselie** grof. Rasp de schil van de **citroen** en pers de **citroen** uit. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



4 BROCCOLI-PESTO MAKEN

Meng in een hoge kom de **broccoli**, de **knoflook**, de **bladpeterselie**, $\frac{2}{3}$ van de **grana padano** en $\frac{2}{3}$ van de **cashewnoten** met per persoon 1 el **citroensap**, $\frac{1}{2}$ tl **citroenrasp**, 2 el extra vierge olijfolie, 1 el kookvocht van de broccoli en $\frac{1}{4}$ tl zout. Breng op smaak met peper. Mix het geheel met een staafmixer tot een pesto ★.



2 ROOSTEREN

Meng de **cherrytomaten** in een ovenschaal met bakpapier met per persoon $\frac{1}{2}$ el olijfolie en 1 tl zwarte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout. Bak de **cherrytomaten** 12 – 15 minuten in de oven. Verhit ondertussen een koekenpan, zonder olie, op hoog vuur en rooster de **cashewnoten** tot ze beginnen te kleuren.



5 MENGEN

Meng de basilicumblaadjes met de geroosterde **cherrytomaten**. Hak de overige **cashewnoten** fijn.

★**TIP:** Voeg wat extra kookvocht toe om de pesto smeuijger te maken.



3 BROCCOLI EN PENNE KOKEN

Kook de **broccoli**, afgedekt, 6 – 8 minuten in de ene pan met deksel. Giet daarna af, maar bewaar wat van het kookvocht en laat zonder deksel uitstomen. Kook de **penne**, afgedekt, in 10 – 12 minuten gaar in de andere pan met deksel. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



6 SERVEREN

Verdeel de **penne** over de borden en roer de broccolipesto erdoor ★★. Schep de **cherrytomaten** erop en garneer met de overige **cashewnoten** en **grana padano**.

★★**TIP:** Als je veel pesto hebt, kun je de pesto die je overhoudt afgedekt in de koelkast bewaren en bijvoorbeeld de volgende dag gebruiken.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Broccoli (g) *	125	250	375	500	625	750
Verse bladpeterselie & basilicum (g) *	5	10	15	20	25	30
Citroen (st) *	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Knoflookteen (st)	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Gekleurde cherrytomaten (g)	100	200	300	400	500	600
Cashewnoten (g) 5) 8) 25)	10	20	30	40	50	60
Penne (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Geraspte grana padano (g) 3) 7) *	50	75	100	125	175	200
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Zout (tl)	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1	$1\frac{1}{4}$	$1\frac{1}{2}$
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3655 / 874	812 / 194
Vet totaal (g)	48	11
Waarvan verzadigd (g)	12,1	2,5
Koolhydraten (g)	75	17
Waarvan suikers (g)	9,1	2,1
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	31	7
Zout (g)	0,7	0,1

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 5) Pinda's 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 25) Sesam

✳️**WEETJE:** Wist je dat dit gerecht de dagelijks aanbevolen hoeveelheid vitamine C bevat? Dit komt voornamelijk door de broccoli en de cherrytomaten.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

