



Courgette Patsa met Pesto

Ingrediënten:

2 personen

Zout

2 grote courgettes

1 handvol cherry tomaatjes

Verse basilicum om te garneren

160 ml geroosterde knoflook walnotenpesto

Ingrediënten Knoflook walnotenpesto:

60 gr (1/3 mok) walnoten

1 bolletje geroosterde knoflook

2 mokken basilicumblaadjes, zonder steeltjes

1 eetl citroensap

60 ml (1/4 mok) extra virgine Olijfolie

Zout

Bereiding:

De Pesto: verwarm de oven voor op 180 graden. Haal alleen de buitenste schillen van de bol knoflook af. Let erop dat de bol niet uit elkaar valt, de teentjes moeten aan elkaar vast blijven zitten. Snijd het topje van de bol af waardoor de teentjes iets bloot komen te liggen. Zet de bol in een ovenvast schaalje. Sprenkel er wat olijfolie over en dek het schaalje af met aluminiumfolie om verbranden te voorkomen. Zet het bakje 60 minuten in de oven en laat daarna afkoelen.

Rooster de walnoten in een koekenpan tot ze licht gebruind zijn. (Of: zet ze samen met de knoflook in de oven voor 8 a 10 minuten. Let op dat ze niet verbranden en draai ze tussendoor een keertje om). Knijp de geroosterde knoflookbol uit en doe het samen met de walnoten en een snuf zout in een keukenmachine. Maak een mengsel dat bestaat uit grove kruimels.

Voeg dan de basilicum en de citroensap toe. Giet, terwijl de machine draait de olie erbij. Blijf in de gaten houden of je de pesto de juiste dikte krijgt. Schraap tussendoor de pesto van de wanden van de kom. (desnoods doe je dit met je staafmixer)

De Courgette pasta: Maak pasta van de courgette met je Spiraalsnijder of een spiraal dunschiller.



Doe de courgettepasta in een vergiet en bestrooi met wat zout, laat even staan om overtollig vocht af te voeren. Je kan eventueel de pasta droger deppen met wat keukenpapier. Snijd de tomaatjes doormidden en meng dan door de courgette pasta. Tenslotte meng je pesto door de pasta, hoeveelheid is naar smaak. Garneer met een takje basilicum.

