



Tagliatelle met pesto en courgette



Ingrediënten

- 500 gr verse tagliatelle (of andere pasta als u dat liever heeft)
- 1 courgette
- 15 gr verse basilicumbladeren
- 3 eetlepels olijfolie
- 500 gr groene groentenmix (zoals asperges, haricot verts, sneeuwerwten, sugar snaps, broccoli, etc.)
- 100 gr Henri Willig Rode Pesto-kaas
- 3 tlbsp pesto alla Genovese

Bereidingswijze

Kook de tagliatelle in water. Snijd de courgette in plakjes en scheur of snijd de basilicum. Snijd uw groenten als ze niet voorgesneden zijn. Verhit olie in een wok of koekenpan en bak alle groenten in ongeveer 8 minuten af. Voeg zout en peper toe. Rasp de hoogwaardige rode Pesto-kaas van Henri Willig.

Giet de tagliatelle af, meng de pesto alla Genovese* erdoor en verdeel over de borden. Schik de roergebakken groenten over de tagliatelle. Werk af door geraspte Henri Willig Red Pesto kaas over heen te strooien.

Buon Appetito! Geniet ervan!

* Als u graag zelf verse pesto maakt, doe dan 30gr geraspte Henri Willig Old Sheep's cheese, 30gr verse basilicum, 2 el geroosterde pijnboompitten, een half teentje knoflook, een scheutje zout & peper en 75ml extra vierge olijfolie in een blender en meng het tot een gladde massa