

Pasta met notenpesto

Seizoen: herfst of winter

Dit heb je nodig voor 4 personen

- Tien tamme kastanjes (herkenbaar aan het pluimpje vanboven. De wilde, die niet eetbaar is, heeft dit niet!) en hetzelfde gewicht aan hazelnoten. Eventueel kan je 5 kastanjes vervangen door 5 okkernoten.
- Enkele blaadjes raketsla of veldsla
- Een teentje knoflook
- Een scheutje olijfolie
- 50 g gemalen parmezaanse kaas of pecorinokaas
- Zout en peper
- 300 g pasta naar keuze

Dit moet je gebruiken

- Notenkraker
- Blender of ander mixtoestel
- kookpot

Zo ga je te werk

- Pel de noten. De hazelnoten en okkernoten pel je het beste met de notenkraker.
- Doe alles, behalve de olie (en de pasta natuurlijk), in de blender en mix.
- Voeg de olie toe om het geheel wat smeùiger te maken.
- Breng water aan de kook voor de pasta.
- Roer de pesto onder de pasta en verdeel alles over vier borden.
- Werk af met enkele blaadjes sla en gemalen kaas.