



Een typisch traditioneel Italiaans recept te bereiden met de pasta en pastapan.

### Trenette met Pesto

#### **Ingredientien:**

**350 gram Voiello Trenette nr.112 – 60 gram Haricoverts in stukjes – 2 medium vastkokende aardappelen in blokjes –plm. 20 verse basilicum blaadjes – 1 teen knoflook – 1 eetl. pijnboom pitten – 1 eetl. geraspte schapenkaas uit Sardinië – 1 eetl. Geraspte parmenzaanse kaas – 10 ml. extra virge olijf olie – grof gemalen zeezout.**

**Aantal personen: 4**

**Bereidingstijd: plm. 20 min.**

Pijnboompitten roosteren in de oven op plm. 190 C. De verse basilicum, pijnboompitten, knoflook en het grof gemalen zeezout 10 sec. op max. snelheid malen in de keukenmachine. Voeg de beide soorten kaas en 10 ml. olijfolie toe en nog eens een paar sec. laten draaien.

Breng 4 ¼ liter water met een theelepel zout aan de kook, voeg de haricoverts en aardappelen toe. Wanneer de groenten bijna gaar zijn, de pasta toevoegen tot deze gaar maar nog wel stevig is. Dien de pasta op in een schaal met daar over heen de pesto.

