

Recept

Andijvie op z'n Italiaans

Benodigheden

- ✓ Grote krop andijvie
- ✓ 1 ui
- ✓ halve groene paprika
- ✓ tomatenpuree
- ✓ 2 ons spekreepjes
- ✓ 100 gram champignons
- ✓ 1 bakje pijnboompitten
- ✓ basilicum en/of italiaanse kruiden
- ✓ een paar lepels rode pesto
- ✓ 500 gram tagliatelle of andere pasta

Bereiding

De pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin roosteren. Andijvie wassen en heel fijn snijden. Ui, paprika, en champignons klein snijden. Als eerste het water voor de pasta opzetten. In een hapjespan de spekreepjes met de ui bakken, champignons en paprika toevoegen en even meebakken. Tomatenpuree, peper, basilicum en of italiaanse kruiden toevoegen. Als de pasta nog 3 minuten moet koken de andijvie en een gedeelte van de pijnboompitten toevoegen. Als laatste de pesto erdoor roeren als de pan van het vuur is. Serveertip: Een salade van sla, tomaat, rucola en pijnboompitten en een schaalje met geraspte parmezaanse kaas erbij en smullen maar!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week

EET SMAKELIJK!

