



High Pro Tagliatelle met scampi en een pesto van spinazie en bloemkool

Vanaf
2A

Ingrediënten (2 pers.):

- 8 stuks reuze scampi
- 200 g bloemkool
- 200 g spinazie
- 2 x 50g High Pro Tagliatelle
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 15 g Parmezaan
- 10 g pijnboompitten
- 2 soeplepels olijfolie
- peper & zout
- lookpoeder
- (kippenbouillon)

Mise en place

Pel de scampi, dep ze droog en houd deze opzij.

Pel de sjalot en het knoflookteentje en snijd fijn.

Was de spinazie onder water en droog in een slazwierder.

Neem 200 g bloemkool en snijd in kleine stukken.

Rooster de pijnboompitten lichtbruin in een pan en houd opzij.

Bereidingswijze

Neem een kom of een sauteuse en plaats deze op het vuur. Laat goed warmen, giet één eetlepel olijfolie in de kom en voeg de sjalot en de knoflook toe. Laat 2 minuten zacht stoven zonder te kleuren.

Voeg nu de bloemkool toe en kruid met een snufje zout en peper. Meng alles goed samen met een houten lepel. Bevochtig met 50 ml water of kippenbouillon en laat alles 8 min. zacht garen onder deksel.

Voeg nu de spinazie toe en laat nog eens 5 min. stoven, zonder deksel.

Voeg de gegrilde pijnboompitten en de Parmezaan toe.

Neem een staafmixer en mix dit alles tot een smeùige massa. Mag de pesto iets minder compact zijn, voeg een scheutje warm water toe en mix opnieuw. Kruid nog wat bij indien nodig.

Kook de High Pro Pasta gedurende 12 minuten in kokend water met een snufje zout. Giet de pasta af en hou opzij.

Kruid de scampi met peper, zout en lookpoeder. Plaats een pan op het vuur met één eetlepel olijfolie en laat goed warmen. Bak de scampi 45 seconden langs beide zijden.

Meng de pasta met de warme pesto en schik deze mooi op een bord. Versier met een paar blaadjes spinazie, wat Parmezaan en extra pijnboompitten.