



Elvea, een feest uit Italië

Eén-pot pasta met Spinazie en Basilicum



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-----------------|----------------------------|
| 400 g | pasta |
| 400 g | spinazie |
| 1 potje | ELVEA Pomo e Legumi |
| 0,50 theelepels | chilipepers |
| 3 teentjes | knoflook |
| 1 | citroen |
| 3 eetlepels | geroosterde pijnboompitten |
| 1 | bouillonblokje |
| 1 bos | basilicumblaadjes |
| 8 eetlepels | olijfolie |
| | kerstomaatjes |
| | zwarte peper |
| | zout |

Bereiding

1. Mix in een keukenmachine de spinazie met de basilicum, het citroensap, de pijnboompitten en 4 el olie. Zet weg tot gebruik.
2. Verhit de rest van de olie met de look en de chili in een grote pan en laat 2 à 3 minuten bakken tot de look goud kleurt.
3. Voeg de pasta toe en blus met 1 liter water.
4. Voeg de Pomo E Legumi en het bouillonpoeder toe.
5. Roer goed door en kook de pasta gaar. Roer af en toe eens door de pasta en voeg indien nodig wat water toe. Ik gebruikte glutenvrije pasta, daar heb je iets meer water voor nodig. De pasta moet al dente zijn en nog lekker smeug.
6. Haal de pan dan van het vuur en meng er de spinaziepesto door en roer mooi door elkaar.
7. Dien op met wat kerstomaten en geniet!

Smakelijk!

Recept info: Must Be Yummie

