

## *Boerenkoolpesto met pasta (plm 15 minuten)*

*Dit recept is gemakkelijk om te maken. Het lekkerste is om van de boerenkool een pesto te maken. Boerenkool is op zich best wel droog, dus die moet je echt op smaak brengen. Tomaatjes en sla erbij maken het geheel ook extra lekker, maar dit hoeft niet perse.*

*Koop een zak gesneden broccoli en wat je over hebt doe je in een diepvrieszak in de vriezer. De volgende keer haal je dit eruit en kun je het meteen gebruiken. Dit ontdooit erg snel.*

### *Ingrediënten voor 1 persoon:*

*een paar handjes gesneden boerenkool*

*een paar eetlepels olijfolie*

*1 eetlepel Parmezaanse kaas*

*1 eetlepel pijnboompitten*

*1/2 geperst teentje knoflook*

*een beetje peper*

*plm 60 gram (spiraal)pasta*

*water om in te koken*

*handig: staafmixer*

*Breng het water aan de kook en doe de pasta erin. Spiraalpasta is het lekkerste hierbij, omdat de saus zich goed mengt met de spiraalpasta. Als het water kookt doe je de pasta erin en kook deze zoals op de verpakking vermeld staat (meestal ongeveer 7 minuten)*

*Maak ondertussen een smeelige saus (met een staafmixer) van de boerenkool, slijfolie, pijnboompitten, knoflook en peper. Proef of het geheel op smaak is en voeg eventueel nog wat van de ingrediënten toe.*

*Als de pasta al dente is, giet je het water af en doe je de pesto erbij. Roer goed door en warm nog even op, indien nodig.*

*Een paar snippertjes Parmezaanse kaas, tomaatje en sla erbij is extra lekker.*

