

Spaghetti van courgette met peterseliepesto

Ingrediënten voor 2 personen

- 15 gr pijnboompitten
- 15 gr walnoten
- 40 gr peterselie, grof gehakt
- 40 gr parmezaanse kaas, geraspt
- 1 teentje knoflook, in stukjes
- 80 - 100 ml. (goede!) olijfolie
- 1 kleine rode ui
- 100 gr shiitake
- 100 gr groene aspergepunten
- olie om in te bakken
- 1 teentje knoflook, gekneusd
- 1 courgette
- 50 gr veldsla
- zout, peper

Deze spaghetti van groente maak je met een "spirelli", een soort groentepuntenslijper. Te koop in diverse uitvoeringen en van verschillende merken.



Bereiding

- Rooster de pijnboompitten en de walnoten apart van elkaar en zet ze opzij.
- Maak dan de pesto: was de peterselie, haal de harde steeltjes eruit, hak de blaadjes grof en doe ze in een blender samen met de kaas, de knoflook, de pijnboompitten en wat zout. Zet de blender aan en druppel de olijfolie erin tot de pesto mooi smeug is (ca. 80-100 ml).
- Borstel de shiitakes schoon en snij ze in plakjes. Snij de ui in dunne ringen.
- Was de courgette, dep die droog en "slijp" dan met de spirelli lange linten van de courgette.
- Verwarm wat olie in een ruime koekenpan en fruit de ui. Voeg de shiitakes toe, laat even bakken – eventueel met een scheutje witte wijn – en roer er dan de aspergepunten door. Laat 5 minuten zacht bakken, breng op smaak met zout en peper en zet op een warmhoudplaatje opzij.
- Verwarm in een andere koekenpan wat olie en een gekneusd teentje knoflook. Bak daarin de courgettelingen tot ze een beetje zacht zijn. Haal de knoflook eruit en giet het vocht uit de courgette af.
- Schik de veldsla op de borden en leg daarop de paddestoelen met de asperges en vervolgens de courgettespaghetti. Schep 1 à 2 eetlepels pesto op de courgette. *)
- Strooi wat stukjes walnoot over het gerecht en eventueel nog wat geraspte kaas.

*) Bewaar de rest van de pesto voor bij een salade of op toast.

Bron: Pay-Uun Hiu, De Volkskrant (rubriek "Volkskeuken")

