



# Pasta met geroosterde spruiten en hazelnootpesto



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram spruiten (fijngesneden)  
1 1/2 deciliter olijfolie  
100 gram hazelnoten  
1 bosje bladpeterselie  
1 teentje knoflook  
75 gram Parmezaanse kaas (+ extra)  
400 gram spaghetti  
1 citroen (geraspte schil)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Schik de fijngesneden spruiten op een bakplaat en besprenkel met 1/2 dl olijfolie. Roer goed. Breng op smaak met peper en zout. Zet ± 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven, of tot de spruiten mooi gekaramelliseerd zijn.
- 2.** Maak intussen de pesto: mix de rest van de olijfolie met de hazelnoten, de bladpeterselie, de gepelde knoflook en de Parmezaanse kaas tot een grove pesto.
- 3.** Kook de spaghetti in lichtgezouten water zoals aangegeven op de verpakking. Schep er net voor het afgieten een kopje kookwater uit en hou apart. Giet af.
- 4.** Stort de spaghetti terug in de kookpot en voeg de spruiten en de pesto toe. Roer goed en giet er eventueel een beetje van het kookwater bij om de pasta smeùiger te maken. Schep op een schaal en werk af met de extra Parmezaanse kaas en de citroenschil.