



# Pasta met sint-jakobsvruchten en broccolipesto



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



# Ingrediënten

## voor de broccolipesto:

1 stronkje broccoli (in roosjes)  
75 gram parmezaan  
30 gram pijnboompitten  
1 teentje knoflook  
1 handvol basilicumblaadjes  
olijfolie  
500 gram linguine  
16 sint-jakobsvruchten  
olijfolie  
250 gram kerstomaten (gehalveerd)  
peper en zout

# Bereidingswijze

- 1.** Maak de broccolipesto: kook de broccoli gaar en spoel onder koud water. Laat goed uitlekken. Mix de broccoli met de Parmezaanse kaas, de pijnboompitten, de knoflook, de basilicum en een flinke scheut olijfolie. Hou apart.
- 2.** Kook de linguine gaar in lichtgezouten water.
- 3.** Dep de sint-jakobsvruchten droog en bak ze kort aan beide kanten in een hete pan in wat olijfolie. Voeg op het einde van de baktijd de kerstomaten toe. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 4.** Giet de linguine af en meng met de sint-jakobsvruchten en de kerstomaten in de pan. Voeg de broccolipesto toe en roer goed. Serveer meteen.