



Linguine met pesto van broccoli en savooikool



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 stronk broccoli
zout
4 blaadjes savooikolen
olijfolie
1 teentje knoflook
3 eetlepels pijnboompitten
zwarte peper
zout
500 gram linguine
1 potje zongedroogde tomaat
1 potje zwarte olijven
1 potje artisjokharten (op olie)
2 lente-uitjes (fijngesneden)
1 handvol bladpeterselie (fijngesneden)
rode biet (in scheutjes)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de broccoli beetgaar in gezouten water. Spoel onder koud water en laat goed uitlekken.
- 2.** Meng met de fijngesneden savooikool. Voeg een flinke scheut olijfolie, de knoflook en de pijnboompitten toe. Mix glad tot een pesto. Breng op smaak met zwarte peper en een beetje zout.
- 3.** Kook de linguine gaar en giet af. Meng met de pesto. Werk af met de zongedroogde tomaten, de olijven, de artisjokharten, de lente-uitjes, de peterselie en de scheutjes van rode biet.