



Trofie al pesto genovese

Ligurische klassieker met kortgedraaide trofie, verse basilicumpesto, aardappel en sperziebonen. Zoals ze het in Genua serveren: authentiek, aromatisch en verrassend eenvoudig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 gr trofie
- 60 gr verse basilicumblaadjes
- 50 gr pijnboompitten
- 60 gr geraspte parmigiano reggiano
- 20 gr geraspte pecorino
- 1 teentje knoflook
- 120 ml extra vergine olijfolie
- 2 vastkokende aardappelen (ca. 250 gr)

150 gr sperziebonen
grof zout
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Pel de knoflook en verwijder eventueel de kiem. Stamp de knoflook met een snuf grof zout fijn in een vijzel.
- 2.** Voeg de pijnboompitten toe en stamp verder tot een grove pasta.
- 3.** Voeg de basilicumblaadjes in porties toe en stamp al cirkelend tot een gladde, groene massa.
- 4.** Roer de geraspte parmigiano reggiano en pecorino erdoor.
- 5.** Giet de olijfolie er in een dun straaltje bij en roer tot een gebonden, romige pesto. Werk eventueel in korte pulsen met een staafmixer, maar vermijd langdurig mixen om de pesto te warm te maken. Zet apart op kamertemperatuur.
- 6.** Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ca. 1,5 cm. Knip of snijd de uiteinden van de sperziebonen en halveer ze.
- 7.** Breng een ruime pot gezouten water aan de kook. Voeg de aardappelblokjes toe en kook ze 3 minuten voor.
- 8.** Voeg vervolgens de sperziebonen en de trofie tegelijk toe. Kook alles samen beetgaar op basis van de kooktijd van de pasta op de verpakking, doorgaans 8 tot 10 minuten.
- 9.** Schep voor het afgieten ca. 100 ml kookvocht apart in een kom.
- 10.** Giet de pasta en groenten af en doe alles terug in de warme, droge pot van het vuur af.
- 11.** Voeg de pesto toe en schep rustig om. Voeg lepel per lepel kookvocht toe tot alles romig omhuld is.
- 12.** Proef en breng eventueel op smaak met peper en een klein beetje zout. Serveer meteen.

Tip

Gebruik uitsluitend verse basilicum op kamertemperatuur en vermijd langdurig mixen: warmte doet de pesto verkleuren en bitter smaken. De pesto wordt nooit verwarmd, alleen het warme kookvocht zorgt voor de romige binding.

Lekker met

Extra geraspte parmigiano reggiano aan tafel.

Dranktip

Een frisse Ligurese witte wijn zoals Vermentino of Pigato past uitstekend bij de kruidige, groene smaken van pesto genovese.

Ontdek meer recepten op kookpot.be