



klassieke pasta genovese

Deze frisse groene saus verenigt de smaken van Ligurië en wordt traditiegetrouw geserveerd met met de hand gerolde trofie of kleine linguine, die trenette worden genoemd. In Ligurië voegen ze aan het eind van de kooktijd blokjes aardappel en sperziebonen toe aan de pasta. Ze gieten alles tegelijk af en bestrooien het mengsel met geroosterde pijnboompitten.

Je kunt een verfijndere en wellicht 'naïeve' pesto maken zonder de kaas en pijnboompitten. Meng voor een romige pesto of groentedressing gelijke hoeveelheden pesto met double cream of slagroom of mascarpone en warm het geheel zachtjes op. Meng de pesto voor een romig zomers accent met Griekse yoghurt of crème fraîche.

2 grote handen basilicum
1-2 tenen knoflook, gepeld
1-2 el pijnboompitten,
in een droge pan
geroosterd, plus extra
voor erbij
30 g geraspte pecorino
30 g geraspte Parmigiano
Reggiano
extra vergine olijfolie
400 g gedroogde pasta
of 320 g verse pasta
1 grote aardappel,
in blokjes van 1 cm
200 g sperziebonen,
afgehaald en in stukken
van 2,5 cm
zout en versgemalen
zwarte peper
2 volle el geraspte
pecorino of Parmigiano
Reggiano, voor erbij

Doe de basilicum met de knoflook, geroosterde pijnboompitten en een snufje zout in een vijzel. Maal de ingrediënten zodat de smaken vrijkomen maar maal ze niet te ruw, anders verpest je de textuur van de pesto. Voeg de kazen toe.

Giet er een gestage stroom olie bij en roer tot de gewenste textuur is bereikt (afhankelijk van waar je de pesto voor gebruikt). Kruid het mengsel naar smaak. Zet het apart.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in ruim kokend water met zout (zie blz. 20-21) met de blokjes aardappel. Voeg circa drie minuten voor het eind van de kooktijd de sperziebonen toe.

Giet de pasta, aardappels en sperziebonen af maar houd 2,5 dl van het kookwater achter. Doe de hete, uitgelekte pasta, aardappels en sperziebonen weer in de pan. Voeg de pesto en een scheut achtergehouden kookwater toe. Roer het geheel stevig op hoog vuur tot de pasta romig en goed bedekt is. Voeg nog een scheutje kookwater toe als de saus te dik is.

Serveer de pasta direct met extra geroosterde pijnboompitten, geraspte pecorino of Parmigiano en flink wat zwarte peper.

VOOR 4 PERSONEN

