

## Spaghetti met artisjokharten en boerenkoolpesto

Deze spaghetti gaat een succes worden, geloof ons maar! De boerenkoolpesto met knoflook en de artisjokharten op olie maken 'm lekker smeuiġ, wat citroensap zorgt voor een frisse toets en de pecorino maakt de pasta af.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	20 minuten

---

Deze spaghetti gaat een succes worden, geloof ons maar! De boerenkoolpesto met knoflook en de artisjokharten op olie maken 'm lekker smeuiġ, wat citroensap zorgt voor een frisse toets en de pecorino maakt de pasta af.

### Bereidwijze

1. Kook de pasta volgens de bereidingswijze op de verpakking.
2. Snijd de knoflook fijn, halveer de artisjokharten en rasp de pecorino.
3. Bak de knoflook op middelhoog vuur in een diepe koekenpan lichtbruin. wanneer je kiest voor een combinatie van courgetti en spaghetti voeg je nu de rauwe courgette slierten toe aan de pan. Bak deze kort mee. Voeg nu de spaghetti toe (bewaars wat kookvocht) en schep de pesto, de artisjokharten en een kneepje citroensap door je pasta. Roer goed door en voeg eventueel nog wat pastawater toe als de 'saus' te droog blijft.
4. Breng verder op smaak met zout en peper en roer al wat geraspte pecorino door de saus heen. Vlak voor serveren garneer je er nog wat pijnboompitten over en extra geraspte pecorino kaas. Eet smakelijk!

TIP Vervang de helft van de spaghetti door courgetti als je wat meer groenten wil toevoegen.

### Ingrediënten

- Betis bakolijfolie
- 250 gram spaghetti
- 1 potje boerenkoolpesto
- half potje artisjokharten
- 1 teentje knoflook
- handje pijnboompitten
- geraspte pecorino
- halve citroen
- zout & peper

### accessoires