

Ingrediënten voor 6 personen

600g kleine aardappels, 2 tenen knoflook geperst, 60ml extra vierge olijfolie, 2½el rozemarijn gehakt, 12 kleine gekruide worstjes, 350g troskerstomaten. Peper en zout
Rucolapesto. 120g. rucola, 3 tenen knoflook, 100gr. geraspte Parmezaanse kaas, 125ml extra vierge olijfolie en 15g geroosterde pijnboompitten.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Worstschotel met rucolapesto

Hulpmiddelen

Grote ovenschaal

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 190°C.

Bereidingswijze

Doe de aardappels, knoflook, olijfolie, rozemarijn, zout en peper in een grote ovenschaal, schep door elkaar en bak 20 min. Hak intussen voor de pesto de rucola en knoflook grof in een keukenmachine of met staafmixer. Voeg Parmezaanse, olie en de pijnboompitten toe en maak een gladde pasta. Neem de schaal uit de oven. Prik de worstjes in, doe ze in de ovenschaal en schep ze door de olie. Zet terug en bak 20 min, Voeg de tomaten toe, bestrooi met peper en zout en zet nog 5 min in de oven tot ze iets zachter worden. Serveer met de pesto, groene salade en knapperig brood