

Ingrediënten voor 4 personen

200 g tofoe (blok) 500 g linguine
200 g kerstomaten 80 g rucola
150 g parmezaan 150 g
pijnboompitten 3 teentjes
knoflook 10 eetl. olijfolie 3
plantjes basilicum 1 koffiel.
paprikapoeder peper en zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Vegetarisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Pasta met gefrituurde knoflooktofu en pesto

Een vegetarische topper die ook in de smaak zal vallen bij de niet vegetaristen !

Bereidingswijze

Voorbereiding : - Dep de tofu droog en snij in reepjes. Meng met het paprikapoeder, 2 teentjes geperst knoflook en 2 eetl. olijfolie. Kruid met peper en zout. - Bak 4 eetl. pijnboompitten goudbruin in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof. - Snij 50 g van de parmezaan in schilfers. Rasp de overige 100 g fijn. - Snij de kerstomaatjes in 4. - Hak de rucola grof. Maak de pesto: -hak de basilicumblaadjes grof en doe ze in een hoge beker, samen met de ongebakken pijnboompitten. Mix heel fijn. Voeg 6 eetl. olijfolie toe, 1 teentje geperst knoflook, de fijn geraspte parmezaan, peper en zout. Mix tot een smeùige pasta.
Bereiding: 1. Kook de linguine gaar in lichtgezouten water (kooktijd: zie verpakking). Giet af en laat uitlekken. 2. Verhit 2 eetl. olijfolie in de wok en roerbak de gemarineerde tofureepjes (met de marinade) tot ze goudbruin en lichtjes krokant zijn. 3. Schep de pesto onder de linguine en strooi er de tofu, de goudbruin gebakken pijnboompitten, de rucola en de kerstomaatjes over. Werk af met de schilfers parmezaan. Tip De pesto kan u gerust al de dag vooraf maken

Serveertips

Wijntip = Villa Sopita D.O.C. Valpolicella uit Italië Italiaanse rode wijn uit de streek van Verona (Noord-Italië). Bezit een aangenaam fris en fruitig boeket. Ook de smaak is licht en fruitig.

