

Pasta alla Genovese



Hoofdgerecht

Vegetarisch

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: juni t/m augustus als je sperziebonen uit Nederland wilt gebruiken



Ingrediënten

- 75 g verse basilicum blaadjes (een grote pot of 2 kleintjes)
- 60 gram pijnboompitten
- 60 gram parmezaan of pecorino (of een mengsel van de twee)
- 2-3 knoflook teentjes
- 100-125 ml olijfolie
- 400 gram trenette, linguine of andere gedroogde pasta, zoals spaghetti
- flinke tl zout

- 2 middelgrote aardappelen, geschild en gesneden in ongeveer 1cm dikke blokjes
- 300 gram sperziebonen , gesneden in stukjes van 4 cm
- extra vers geraspte parmezaan of pecorino voor de garnering
- takje verse basilicum voor de garnering

Bereidingswijze

1. Om de pesto te maken, doe je de blaadjes basilicum in de kom van een keukenmachine. Voeg de pijnboompitten toe.
2. Hak de parmezaanse of pecorino kaas in kleine blokjes en voeg toe aan de rest.
3. Hak de knoflook fijn en doe die er ook bij. Zet de keukenmachine aan tot alles is gepureerd. Schraap de zijkanten van de kom met een spatel en zorg dat er geen grote brokken overblijven - anders nogmaals kort pureren.
4. Zet de keukenmachine weer aan en, terwijl de motor loopt, voeg je de olijfolie in een dun straaltje door de trechter in het deksel.
5. Controleer de consistentie - het moet dik worden en heel langzaam van de spatel afdruppelen. Doe de pesto in een kom en dek af met plastic folie totdat die nodig is.
6. Breng een grote pan goed gezouten water aan de kook en voeg dan de spaghetti, aardappelen en sperziebonen toe en kook 10 minuten.
7. Trenette pasta duurt ongeveer 15 minuten om te koken, daarom moet je hier pas na 5 minuten, de aardappelen en sperziebonen toevoegen en weer aan de kook brengen. Tegen de tijd dat de pasta perfect gekookt is, dwz nog stevig (al dente) en de groenten mooi beetbaar zijn gekookt, giet je ze af in een vergiet, doe dan terug in de pan en roer de pesto erdoor.
8. Serveer met extra parmezaanse kaas of pecorino en een takje verse basilicum, als je dat wilt.

Tenslotte

De 4e editie van de Internationale Dag van de Italiaanse Keukens op 17 januari 2011 stond in het teken van de Genovese basilicum. Dit traditionele evenement is een wereldwijde ode aan de authentieke Italiaanse keuken. Twaalfhonderd chefs uit 40 landen moesten dit keer allemaal Pasta alla Genovese maken. Dit beroemde gerecht is afkomstig uit Genua, regio Ligurië en is een van de meest gegeten gerechten in deze regio. Nagenoeg alle koks gebruiken voor de pasta Trenette, een soort smalle, platte, gedroogde pastasoort. Trenette is overigens de naam die ze in Genua geven aan deze pasta die elders in hetzelfde land linguine heet. Heb je geen tijd om langs een Italiaanse winkel te gaan? Geen nood, dan gebruik je gewoon spaghetti of gewoon tagliatelle. Sommige Italianen vinden het lekker om er nog een winterwortel aan toe te voegen. Wil je dat ook, snijdt dan de wortel in plakjes en kook die mee met de aardappel en sperziebonen. Bertolli brengt ook een versie van Pasta alla Genovese als maaltijdpakket. Maar zij hebben er weinig van begrepen. Je moet bij hen room door de pesto doen, cherrytomaatjes gebruiken en zelfs varkensfilet, terwijl deze pastaversie juist vegetarisch is. Niet kopen dus, maar heel eenvoudig zelf maken.