

SPAGHETTI MET RICOTTA-PESTOSAUS & KROKANTE HAM

4 personen / 502 kcal per persoon

Ingrediënten:

- 250 gram cherrytomaten aan de tak
- 80 gram parmaham
- ½ eetlepels milde olijfolie
- 300 gram Grand'Italia Spaghetti Tradizionali
- 350 gram verse haricots verts
- 1 citroen
- 100 gram ricotta
- 5 eetlepels Grand'Italia Pesto alla Genovese



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Verdeel de cherrytomaten en parmaham over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel de cherrytomaten met de olie en bak in het midden van de oven ca. 10 min. Kook ondertussen de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwijder de steelaanzet van de haricots verts, halveer ze en kook de laatste 4 min. met de pasta mee. Pers ½ van de citroen uit en snijd de rest in parten. Meng de ricotta met de pesto en het citroensap. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Giet de pasta en haricots verts af en vang een kopje kookvocht op. Meng de pasta met de ricotta-pestosaus, haricots verts en eventueel wat kookvocht. Verdeel de cherrytomaten erover en breek de parmaham in stukken erover. Serveer de citroenparten erbij.

Voedingswaarde per persoon:

Energie:	502 kcal
Eiwit:	20,9 gram
Koolhydraten:	62,9 gram
- waarvan suikers:	6,8 gram
Vet:	16,9 gram
Vezels:	8,0 gram
Zout:	1,4 gram