Penne met homemade spinaziepesto en broccoli



Ingredienten voor 4 Personen

2 teentjes	Knoflook
200 g	Spinazie
75 g	Walnoten
50 g	Geraspte kaas
50 ml	Olijfolie
	Peper
	Zout
1	Broccoli
50 g	doperwten
	Sla
500 g	Penne

Bereiding

1. Ontvel de knoflook en snijd de spinazie fijn.
2. Stop de knoflook met de spinazie, walnoten en kaas in de keukenmachine en mix door kort te pulseren.
3. Voeg beetje bij beetje de olijfolie toe en kruid goed af met peper en zout.
4. Kook de penne volgens de instructies op de verpakking en snijd de broccoli in roosjes.
5. Kook de doperwten in 4 à 7 minuten beetgaar in gezouten water en laat de broccoli op het einde nog 3 à 4 minuten mee koken. Giet af.
6. Roer de zelfgemaakte spinaziepesto, de broccoli, de doperwten en de veldsla onder de penne en verdeel over de borden. Bestrooi eventueel met extra kaas.