

Pasta met walnoot, salie en citroen (2 pers)

(Bron: *Plenty more*, Yotam Ottolenghi)



Ottolenghi staat bekend om zijn lange ingrediëntenlijst bij elk recept. Dat is bij dit recept gelukkig anders. Het is een fris, zomers recept dat snel op tafel staat.

Salie is een kruid dat in de Nederlandse keuken weinig wordt gebruikt. Het is uitgesproken van smaak, licht bitter met een zweem van dennen (niet dat ik die eet, het is meer de geur).

Ik plantte vijf jaar terug twee salies: de 'gewone' groene en de roodbladige, op een stukje schrale grond tegen een zuidmuur. Daar voelt deze mediterrane plant zich wel thuis: beide exemplaren zijn uitgegroeid tot enorme planten.

Peterselie, het andere kruid in dit recept heeft een pittige, aardse smaak. Hiervan ben ik een veelgebruiker, het kruid staat dan ook altijd op voorraad in de moestuin.

Deze pasta kan prima als volwaardige maaltijd worden geserveerd. Kun je niet zonder vlees, voeg dan wat reepjes gare kip toe.

Ingrediënten:

- 60 gram walnoten
- 30 gram roomboter
- 4 eetlepels fijngehakte verse salieblaadjes (ongeveer 16 blaadjes)
- rasp van 1 citroen
- 3 eetlepels slagroom
- 200-250 gram linguine, spaghetti of tagliatelle
- 50 gram grof geraspte Parmezaanse kaas
- 3 eetlepels fijngehakte verse platte peterselie
- 2 eetlepels citroensap
- zout & peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Rooster de walnoten 15 minuten in de oven op een bakplaat. Haal ze uit de oven, laat ze afkoelen en hak ze in grove stukken.

Zet vast een grote pan water op het vuur voor de pasta.

Zet een steelpannetje op het vuur en smelt daar de boter in. Verhit hem 1 minuut en voeg dan de salie toe; Roer totdat de boter bruin begint te worden. Voeg dan de citroenrasp en room toe en royaal zout en peper. Laat de saus een beetje indikken. Let op dat geheel niet kookt, want dan schift hij (door de room) – dus blijf goed roeren en haal hem indien nodig van het vuur. Zet de saus apart tot gebruik.

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Hou een paar eetlepels kookvocht achter bij het afgieten.

Verwarm je saus nog even snel en verdun hem naar wens met het achtergehouden pasta kookvocht. Voeg de walnoten, Parmezaanse kaas en peterselie toe en roer alles goed door elkaar. Roer tot slot het citroensap door de pasta. Breng op smaak met wat zout & peper en serveer direct.