**Pasta met tuinbonen**

**Een vegetarisch pasta recept boordevol groenten**

**ingrediënten voor 4 personen**

* 400 gram pasta
* 450 gram tuinbonen (schoongemaakt)
* 150 gram cherrytomaatjes
* 200 gram zachte mascarpone
* 100 gram Parmezaanse kaas
* 100 gram ongebrande en ongezouten noten
* 100 gram rucola
* 1 ui
* 1 avocado
* 1 limoen
* 100ml bouillon
* 1 bosje salie
* 1 (groene) appel
* Olijfolie om te bakken

**Bereiding:**

1. Begin met het maken van een koekje van Parmezaanse kaas. Dit staat leuk in het gerecht en is erg lekker. Schep een volle eetlepel Parmezaanse kaas in een voorverwarmde pan. Vorm er met een spatel een koekje van 8 cm doorsnede. Als het koekje goudgeel is, haal je hem uit de pan en leg je deze op een koud bord met bakpapier. Goed laten afkoelen en je koekje is klaar. Rooster de noten in een droge koekenpan.
2. Kook de pasta al dente. Kook de tuinbonen 10 minuten in gekookt water zonder zout.
3. Snipper de ui en fruit deze in een pan met een scheutje olijfolie. Snij de salie en bak deze mee. Halveer de cherrytomaatjes en bak deze kort mee. Voeg de mascarpone toe en roer op een laag vuurtje goed door. Voeg de bouillon en de tuinbonen toe en blijf regelmatig roeren.
4. Snij de avocado in plakjes en de appel in dunne reepjes. Verwijder de pan van het vuur en roer de pasta, appel, de noten en avocado door de saus. Rasp de schil van een limoen erdoor en knijp het sap erbij.
5. Proef en maak op smaak met zout en peper. Maak het gerecht af met de rucola en het koekje van Parmezaanse kaas.

Smakelijk😊

Het originele recept komt van het tv programma Binnenstebuiten. Ik heb het aangepast door er meer groente aan toe te voegen, de wijn weg te laten en ongezouten noten te gebruiken die van te voren geroosterd worden.

