



Pasta met snijbiet en zwarte-knoflooksalsa met walnoot

Knakkende stelen en fris, stevig blad: check? Dan heb je een goede bos snijbiet te pakken. Je hoeft niks weg te gooien van deze regenboog-kleurige groente. De stengels hebben een lekkere beet en kun je roerbakken, fruiten, stoven of blancheren en smaken aards zoetig, naar biet, en de bladeren zijn een beetje spinazie-achtig. Voeg als je het blad én de stelen gebruikt in één gerecht, zoals deze pasta, het blad pas de laatste minuut toe, dat is voldoende.

Dan nog de zwarte knoflook. Laat je daar niet door intimideren! Het is 'gewoon' verse knoflook die een paar weken in een oven fermenteert en daardoor diepe umami smaken ontwikkelt. Het doet een beetje denken aan dropjes en balsamico. Heb je na dit recept een restje over? Klop het dan door zachte boter, maak een zwarte aioli voor bij de borrel, of ga voor een zwoele dressing.

Voor 2 | Een uur

- 250 g verse lasagnebladen*
- 4 el olijfolie, verdeeld
- 2 tenen knoflook, in plakjes
- 1 bosjes snijbiet, schoongemaakt en grof gesneden
- 80 ml (haver)room
- 3 tenen zwarte knoflook
- 100 g walnoot, geroosterd
- 25 g parmezaan, geraspt
- 1,5 el balsamico, van goede kwaliteit
- 5 g dille, fijngehakt
- sap van 1/2 citroen
- rasp van een halve citroen

Tips:

* Uit verse lasagnebladen snijd je de leukste vormen: driehoekjes, dikke linten, hartjes... Kun je geen kant-en-klare vellen pasta vinden, of heb je geen zin om zelf pasta te maken, dan werkt dit gerecht net zo goed met een gedroogde buisjespasta.

Driehoekjes snijden van pasta | Snijd de vellen lasagne een keer door de helft zodat je vierkantjes overhoudt, en snijd de vierkantjes dan nog eens diagonaal doormidden om driehoekjes te maken.

Salsa vijzelen | Doe de zwarte knoflook in een vijzel en stamp helemaal fijn, tot een zwarte pasta. Doe er dan de walnoten bij en vijzel tot een grove textuur. Schep de parmezaan erdoor samen met het citroenrasp, balsamico, snuf zout en 2 el olijfolie. Zorg dat alles goed gemengd is tot een grove salsa. Voeg naar smaak meer olijfolie toe.

Snijbiet fruiten | Verhit in een koekenpan 2 el olijfolie. Voeg de knoflook toe en fruit 1 min. zonder dat de knoflook verkleurd. Schep de snijbiet erbij – eerst de stelen, dan het blad – laat slinken en voeg de room toe. Laat ca. 5 min. zachtjes inkoken. Breng op smaak met citroensap, dille en zout.

Pasta koken | Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar (dit is vaak iets korter dan de tijd die vermeld staat). Giet af in een vergiet en zet de pastapan terug op laag vuur. Doe de pasta terug in de pan, voeg het romige snijbietmengsel toe en warm 1-2 min. door. en schep goed door elkaar zodat alle pasta met saus bedekt is.

Serveren | Schep de pasta op twee borden en doe er lekker veel salsa overheen, zeker 3 el per persoon. Geef de rest van de salsa erbij. Restjes eet je de volgende dag op een boterham met geitenkaas (en gebakken snijbiet) of in de soep.