

Pasta pesto

Wat heb je nodig

200 gram spaghetti
200 gram cherry tomaatjes
30 gram Parmezaanse kaas
50 gram pesto (gekocht of [zelfgemaakt](#))
1 snufje peper



Vul een grote pan voor driekwart met water.
Zet de pan op de kookplaat.
Doe het deksel op de pan.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.



Doe de cherry tomaatjes in een zeef.
Was ze onder de koude kraan.
Laat ze even uitlekken.



Leg de tomaatjes op een snijplank.
Snijd de tomaatjes door de helft.
Rasp de Parmezaanse kaas op de fijne rasp.



Haal het deksel van de pan, als het water kookt.
Doe de spaghetti in de pan.
Roer de spaghetti los met een vork.
Kook de spaghetti 9 minuten.



Zet de kookplaat uit.
Zet een vergiet in de gootsteen.
Giet de spaghetti af in het vergiet.
Doe de spaghetti weer terug in de pan.



Zet de pan weer op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de cherry tomaatjes bij de spaghetti in de pan.
Strooi de peper erbij.



Doe de pesto ook in de pan.
Roer alles goed door elkaar.
Verwarm het nog 2 minuten.
Lekker met een groene salade.