



Filotea Spaghetti grano duro

con pesto di finocchietto



400 g Filotea
spaghetti grano duro
5 rijpe tomaten
1 opgelegde citroen in olie
snufje venkelzaad
extra vierge olijfolie
zout
2 handenvol amandelen
1 bos venkelblad selvético
50 gr gekruide geitenkaas

Snijd de tomaten en de citroen in blokjes en meng ze
Bestrooi met zout, venkelzaad en een paar lepels
extra vergine olijfolie.

Rooster de amandelen en hak ze in een blender met de
venkel, geitenkaas en een snufje zout.

Meng de verkregen pesto met de tomaten en citroenen en
laat dit even rusten om de smaken goed te mengen.

Kook de pasta in ruim water met zout

Giet af en meng met de pesto en tomaten

Versier met enkele blokjes tomaat