

Tongrolletjes met Brugge Oud-waterkerspesto en pastasalade

Ingrediënten:

- 40 g Brugge Oud, korst verwijderd
- 1 teentje look, gepeld
- 1 flink handvol waterkers, alleen de blaadjes
- 20 g geroosterde hazelnoten + extra ter garnering
- 2 el citroensap
- 4 el olijfolie + extra om de boekweit te roosteren
- ½ tl fleur de sel
- zwarte peper van de molen

Voor de pastasalade

- 300 g Griekse pasta
- groentebouillon
- ½ rode ui, gepeld
- 1 teentje look, gepeld
- 1 courgette, steelaanzet verwijderd
- scheutje olijfolie
- 120 g zwarte olijven, ontpit en gehakt
- zeste van 1 citroen
- peper en zout

Bereiding:

1. Stoom de tongrolletjes in 7 minuten gaar.
2. Maak de pastasalade. Kook de Griekse pasta gaar in groentebouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, spoel met koud water en laat oed uitlekken. Snipper de ui, pers de look en snijd de courgette in blokjes. Bak ui en look samen glazig in olijfolie. Voeg de courgette toe en bak even mee. Neem van het vuur, roer er de gekookte pasta door en maak aan met een extra scheutje olijfolie, zwarte olijven, citroenzeste, peper en zout.
3. Maak de pesto. Snijd de Brugge Oud in stukjes. Pers het teentje look. Mix Brugge Oud, look, waterkers, hazelnoten, citroensap, olijfolie en fleur de sel samen tot een gladde pesto in de foodprocessor. Voeg eventueel extra olijfolie toe als de pesto te droog is. Proef en kruid naar smaak bij met fleur de sel en zwarte peper.
4. Schik telkens 5 tongrolletjes, wat pastasalade en een paar lepeltjes pesto op een bord. Werk af met geroosterde hazelnoten.

4 personen

45 min

Hoofdgerecht

3.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/tongrolletjes-met-brugge-oud-waterkerspesto-en-pastasalade>