

LEKKER & GEZOND DINEREN

T iktokpasta met een twist

Ingrediënten:

200 gr volkoren spirelli
150 gr boursin (light) met kruiden
300 gr kerstomaatjes
1 courgette
1 aubergine
Olijfolie
Italiaanse kruiden
Verse basilicum



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Was de kerstomaatjes, de courgette en de aubergine. Snij de courgette en aubergine in halve maantjes. Plaats de boursin in het midden van een ovenschaal en verdeel de groenten eromheen, sprenkel er olijfolie over en kruid af met Italiaanse kruiden.

Plaats de ovenschotel 20-25 minuten in de voorverwarmde oven.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Roer de groenten door de boursin en voeg de pasta toe. Roer goed door mekaar, werk af met verse basilicum en serveer.

Smakelijk!

Diëtiste Ine Bosmans