Zomerse pastasalade

Ingrediënten

300 gr farfalle
4 eetlepels rode pesto
8 halfgedroogde tomaatjes
1 bakje kerstomaatjes
1 zakje rucola
4 eetlepels pijnboompitjes
1 bol burrata
Handvol verse basilicum

Bereiding

Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de pasta uitlekken en goed afkoelen. Roer de pesto erdoor als de pasta afgekoeld is.

Spoel de kerstomaatjes goed af en halveer ze. Snij de halfgedroogde tomaatjes in 2. Was de rucola en laat goed uitlekken. Verdeel de groenten onder de pasta en verdeel het over de borden.

Scheur de burrata in stukken en leg het op de pasta.

Laat een pan, zonder vetstof, goed warm worden en rooster de pijnboompitjes tot ze goudbruin zijn. Verdeel ze over de borden en werk af met de verse basilicum.

Smakelijk!

Lekker & gezond

Hou je van lekker eten maar wil je toch graag
een voedzame maaltijd op tafel zetten?
Ben je af & toe de inspiratie een beetje kwijt?

DESSERTS

Ontbijt

Mocktails

OVENSCHOTELS

Eitjes

Sorbets – IJsjes

VLEES & GEVOGELTE

Soepen

SALADES

Vis

Pasta

BARBECUE

Dan zijn deze kookboekjes ideaal voor jou!
Lekkere & gezonde recepten die je in een
handomdraai op tafel hebt staan!
www.dietiste-inebosmans.be