

Tomaten Pesto Salade

Een heerlijk simpele salade waarmee je in een handomdraai een lekkere maaltijd op tafel zet.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Salades

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 15 minuten

Een heerlijk simpele salade waarmee je in een handomdraai een lekkere maaltijd op tafel zet.

Bereidwijze

1. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing en laat afkoelen.
2. Snijd de zongedroogde tomaten en cherry tomaatjes en rasp de parmezaanse kaas.
3. Bak de pijnboompitjes in een koekenpan zonder olie.
4. Meng de gesneden (zongedroogde) tomaten, kappertjes en parmezaanse kaas met de pasta.
5. Meng als laatste ook de pesto, rucola en pijnboompitjes door het geheel.
6. Voeg een goede scheut olijfolie toe en schep om.
7. Serveer met een lekker vers stokbrood of ciabatta en smullen maar.

Ingrediënten

- 150 gram pasta
- 50 gram zongedroogde tomaatjes
- 30 gram pijnboompitjes
- 1/2 potje kappertjes
- 4 el milde Lammari olijfolie
- 1/2 zakje rucola
- 10 cherry tomaatjes
- 1 potje groene pesto
- Parmezaanse kaas
- Optioneel: gerookte kip

accessoires