

Pastasalade met courgette

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	3
Bereidingstijd:	35 minuten

Bereidwijze

1. Zet een grote pan met ruim water op en kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Proef voor het einde van de kooktijd de pasta en giet eventueel iets eerder af voor een stevigere al dente bite.
2. Spoel de pasta af onder koud water om het kookproces te stoppen en te voorkomen dat je pasta gaat plakken. Wat olijfolie (bv. de Roma) druppelen over de pasta werkt ook.
3. Bak hierna de plakjes courgette in een ruime pan goudbruin in een goede olijfolie (zoals de Betis groen). Het is hierbij belangrijk dat je per keer niet te veel plakjes in de pan legt. Geef ze de ruimte om een goede garing te krijgen.
4. Doe de courgette na het bakken in een schaalte met de citroen azijn en wat peper en zout.
5. De sojabonen zijn als het goed is al gekookt, maar indien je erwtjes gebruikt blancheer ze dan kort en spoel ze af onder koud water zodat ze hun groene kleur en bite niet verliezen. Giet nu wat citroenrasp erover en voeg de kappertjes en mozzarella toe.
6. Voeg de afgekoelde pasta en courgette (inclusief vocht) toe aan de erwtjes/boontjes en meng voorzichtig door elkaar.
7. Dan is het tijd voor wat kleur! Meng de basilicum pesto met pecorino kaas er doorheen tot het geheel mooi groen oogt. Proef of de salade op smaak is, en voeg wat zwarte peper en eventueel extra zout toe.

TIP Gebruik voor de picknick leuke bakjes voor de salade en garneer ter plekke met verse basilicum en pijnboompitjes.

Ingrediënten

- 250 gr penne
- 2 courgettes
- 1 el citroenazijn
- 4 el pesto al basilico con formaggio
- 2 el kappertjes
- 10 gram citroenrasp
- 200 gr sojabonen of doperwtjes
- 1 grote mozzarella
- 40 gr geroosterde pijnboompitten
- 10 gr basilicum

accessoires