

ANCO

PROFESSIONAL



1x3kg

Pastasalade tomaat - mozzarella

BENODIGDHEDEN VOOR 2 PERSONEN

250 g Anco Prof spelt penne |
8 cherrytomaatjes | 1 bol mozzarella |
3-4 eetlepels pijnboompitten |
3 eetlepels groene pesto | 2 x handvol
rucola | handvol basilicum | extra-virgine
olijfolie | peper

BEREIDING

- Kook de pasta volgens de bereidingswijze op de verpakking (6-7min). Giet deze af en spoel grondig met koud water.
- Voeg 2 eetlepels olijfolie toe, meng dit goed en laat afkoelen.
- Halveer de cherrytomaatjes en hak de basilicum fijn.
- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.
- Snijd de mozzarella in kleine blokjes.
- Voeg de pesto en alle andere ingrediënten bij de pasta. Meng goed en serveer koud.

Smakelijk!

Salade de pâtes tomates - mozzarella

POUR 2 PERSONNES

250g de penne épeautre de Anco Prof |
8 tomates cerises | 1 boule de mozzarella |
3 cuillères à soupe de pesto vert | 3 ou 4 cuillères
à soupe de pignons de pin |
2 x poignée de roquette | 1 poignée de basilic |
huile d'olive extra vierge | poivre

PRÉPARATION

- Faites cuire les pâtes selon le mode de préparation noté sur l'emballage (6-7min). Mettez les pâtes dans une passoire et rincez-les à l'eau froide.
- Mettez les pâtes dans un plat, ajoutez de l'huile d'olive et laissez refroidir.
- Coupez les tomates cerises et hachez le basilic.
- Grillez les pignons de pin dans un poêle, sans matière grasse.
- Coupez la mozzarella en petits cubes.
- Ajoutez le pesto et les autres ingrédients aux pâtes. Mélangez bien et servez froid.

Bon appétit !