



Pastasalade met pesto en cherrytomaten

Een makkelijke en frisse pastasalade met groene pesto, zoete cherrytomaten, mozzarella en rucola. Perfect om mee te nemen naar een picknick of te serveren bij de barbecue.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	12'	4	Salade

Ingrediënten

- 300 gr fusilli
- 4 el groene pesto
- 2 el olijfolie
- 250 gr cherrytomaten
- 125 gr kleine mozzarellabolletjes (bocconcini)
- 50 gr rucola

50 gr pijnboompitten

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de fusilli beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en spoel kort onder koud water om het kookproces te stoppen. Laat goed uitlekken.
- 2.** Rooster de pijnboompitten al roerend in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze lichtgoudbruin zijn. Schep ze meteen uit de pan en laat afkoelen.
- 3.** Halveer de cherrytomaten. Laat de mozzarellabolletjes uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.
- 4.** Meng de afgekoelde pasta in een grote kom met de pesto en de olijfolie tot alle pasta goed bedekt is.
- 5.** Schep de cherrytomaten, mozzarellabolletjes en rucola voorzichtig door de pasta. Breng op smaak met peper en zout.
- 6.** Verdeel over borden of schalen en bestrooi met de geroosterde pijnboompitten.

Tip

Spoel de gekookte pasta niet langer dan nodig onder koud water: een korte spoeling stopt het garen, maar te lang spoelen wast het zetmeel weg waardoor de pesto minder goed blijft plakken. Voeg de rucola pas vlak voor het serveren toe zodat ze niet slap wordt.

Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrild vlees of vis van de barbecue, of als lichte hoofdmaaltijd met wat extra rucola.

Dranktip

Een frisse droge witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Vermentino past mooi bij de kruidige pesto en de frizure tomaatjes.