Diner

PASTA PESTO

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- Pasta naar keuze
- 20 gr pijnboompitjes, geroosterd
- 1 klein teentje knoflook
- 2 handen basilicumblaadjes
- 10 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 62 ml olijfolie
- 1 courgette
- 200 gr tros cherrytomaten
- 1 bol buffelmozzarella
- Peper & zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Doe de knoflook, basilicum, Parmezaanse kaas, olijfolie en de geroosterde pijnboompitjes in een hakmolentje. Doe er naar smaak peper & zout bij. Draai het vervolgens fijn.
2. Zet een pan water voor de pasta op het vuur en breng aan de kook. En vervarm de oven voor op 200 graden.
3. Doe de tros cherrytomaatjes in een ovenschaal en doe hier vervolgens wat olijfolie en zout overheen. Zet het voor zo'n 15-20 minuten in de oven.
4. Snijd de courgette eerst in plakjes en vervolgens deze plakjes weer in dunne reepjes.
5. Kook de pasta volgens de aangegeven tijd op de verpakking.
6. Verwarm vervolgens wat olijfolie in een pan en bak daarin de courgette kort aan.
7. Giet de pasta af zodra deze klaar is. En voeg toe aan de pan met courgette. Voeg vervolgens ook de pesto toe en hussel het geheel goed door. Verwarm het geheel nog op laag vuur.
8. Verdeel de pasta pesto over de borden. Verdeel hier de buffelmozzarella over. En serveer er de tomaten uit de oven bij.