



# Recept: Pasta Bowl met Rode Pesto en Mozzarella

Een frisse en kleurrijke pasta bowl met rode pesto, sappige kerstomaatjes, romige mozzarellabolletjes en krokante pijnboompitten. Snel klaar en boordevol smaak!



Aantal personen:

4 personen



Tijd:

25 minuten



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig

## Ingrediënten:

Omrekening naar 16 personen

<input type="checkbox"/> Strikjespasta	300 g		
<input type="checkbox"/> Rode pesto	4 el		
<input type="checkbox"/> Kerstomaatjes	1 handje	in twee gesneden	
<input type="checkbox"/> Zongedroogde tomaatjes	1 handje		
<input type="checkbox"/> Mozzarellabolletjes	10-tal		
<input type="checkbox"/> Groene olijven	1 handje	in stukjes	
<input type="checkbox"/> Rucola	1 handje		
<input type="checkbox"/> Parmezaanse kaas	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Geroosterde pijnboompitten	Naar smaak		
<input type="checkbox"/> Rode paprika	1	in fijne brunoise	
<input type="checkbox"/> Ui	1	Fijngesnipperd	
<input type="checkbox"/> Look	1 teentje	fijngesnipperd	
<input type="checkbox"/> Courgette	1	in kleine brunoise	

# Bereidingswijze

## Pasta Koken & Groenten Bakken

- Kook de pasta gaar in gezouten water. Giet af en spoei onder koud, stromend water. Laat uitlekken.
- Meng de pasta met wat olijfolie om kleven te voorkomen.
- Snij de ui, de rode paprika, de look en de courgette in fijne *brunoise*.
- Bak de groenten kort in een lepeltje olijfolie tot ze nog beetbaar zijn.

## Pasta Bowl Samenstellen

- Doe de afgekoelde pasta in een grote kom.
- Meng er de rode pesto, de kerstomaatjes, de zongedroogde tomaatjes, de mozzarellabolletjes en de groene olijven onder.
- Roer er ook de gebakken groentjes (ui, paprika, look en courgette) onder.
- Proef en kruid bij naar smaak.

## Afwerken & Serveren

- Werk de pasta bowl af met verse rucolablaadjes.
- Rasp of schaaf er ruim Parmezaanse kaas over.
- Strooi de geroosterde pijnboompitten over de bowl en serveer direct.