

PASTA SALAD

Voor 1 persoon:

75 g Fusili volkoren

25 g/2 el zongedroogde tomaatjes in kruidenolie

8 kerstomaten

10 kleine mozzarella balletjes (75 g)

25 g rucola

15 g pijnboompitten

10 blaadjes basilicum

Voor de dressing:

1,5 el olijfolie

1,5 el basilicumpesto (Pesto alla Genovese)

Kook de pasta in 10 minuten gaar. Giet af en koel onder koud stromend water.

Halveer de kerstomaten en mozzarellabolletjes. Rooster desgewenst de pijnboompitten.

Bouw de salade als volgt op:

Maak de dressing en doe deze als eerste in de pot.

Voeg achtereenvolgens de pasta, de zongedroogde tomaatjes, kerstomaten en mozzarellabolletjes in laagjes toe.

Leg de rucola er bovenop.

Garneer met pijnboompitten en basilicum.