



Orecchiette-mozzarella salade

met pesto en gegrilde paprika



ca. 20min



2 personen

Op warme zomerdagen mag het wat ons betreft lekker snel gaan in de keuken. Precies, zonder gedoe. En de oven? Die laten we ook even voor wat het is. Een geurige pastasalade is de perfecte uitkomst, want je hoeft praktisch alleen de pasta te koken en een handvol groenten te snijden! Overigens krijg je van ons de gegrilde paprika en verse pesto geleverd. De stukken mozzarella en verse basilicum maken het Italiaanse feest af!

Wat je van ons krijgt

- gegrilde paprika
- verse groene pesto ^{3,7,15}
- orecchiette ¹
- cherrytomaten
- mini-komkommer
- mozzarella ⁷
- verse basilicum
- pijnboompitten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote kookpan
- kleine koekenpan
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

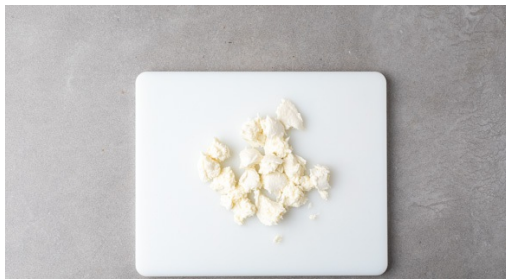
Voedingswaarde per portie

calorieën 990kcal, vet 47.3g, koolhydraten 105.8g, eiwit 31.9g



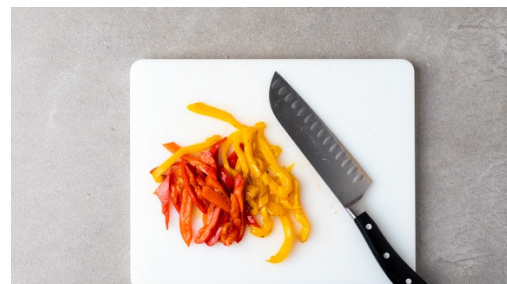
1. Pasta koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Giet het zojuist gekookte water in een grote kookpan met 1/2-1tl zout en voeg de **orecchiette** toe. Breng opnieuw aan de kook en kook de **pasta** in 9-10min beetgaar. Vang bij het afgieten van de **pasta** een kopje **kookwater** op.



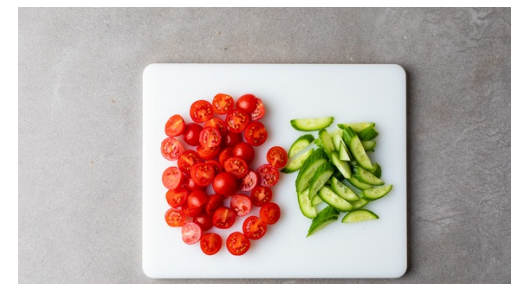
4. Mozzarella scheuren

Neem de **mozzarella** uit de verpakking en scheur de bol in kleine stukken.



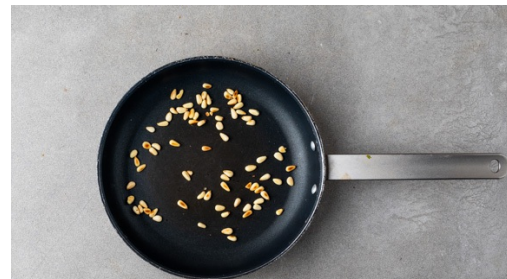
2. Paprika snijden

Snijd intussen de **gegrilde paprika's** in dunne, lange reepjes.



3. Groenten snijden

Snijd de **mini-komkommer** in de lengte doormidden en dan schuin in dunne plakjes. Halveer de **cherrytomaten**.



5. Pijnboompitten roosteren

Verhit een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Roer daarbij regelmatig door en schep de **pitten** uit de pan. Pluk intussen de **basilicumbaadjes**, hak fijn en doe de **steeltjes** weg. Meng de **gekookte pasta** met de **pesto** en **1/4e** van de **gehakte basilicum**.



6. Pastasalade maken

Roer dan de **gegrilde paprika**, **helft van de cherrytomaten** en **helft van de komkommer** door de **pasta**, voeg evt. een scheutje **kookwater** toe om de **pesto** iets te verdunnen. Proef en breng evt. de **salade** op smaak met peper en zout. Serveer de **pastasalade** met de **rest van de groenten**, **pijnboompitten**, **basilicum** en **mozzarella** bovenop. Besprenkel evt. met oli...