



Pastasalade met mozzarella

en groene pesto plus gegrilde paprika



ca. 25min



2 personen

Zeg je zomer, zeg je pastasalade. En what's not to like? Geliefd door vrijwel iedereen, snel klaar en je kunt 'm overal mee naartoe nemen. Voor dit exemplaar maak je zelf je pesto, die extra intens smaakt dankzij de toegevoegde basilicumolie. Erbij gegrilde paprika en romige mozzarella. Eet 'm in het park, op het strand, of gewoon thuis aan tafel.

Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes pijnboompitten
- 1 blokje Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 250g orecchiette ¹
- 10g verse basilicum
- 1 flesje basilicumolie
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1x cherrytomaten
- 1 minikomkommer

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote kookpan
- waterkoker
- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp
- vergiet
- staafmixer met beker

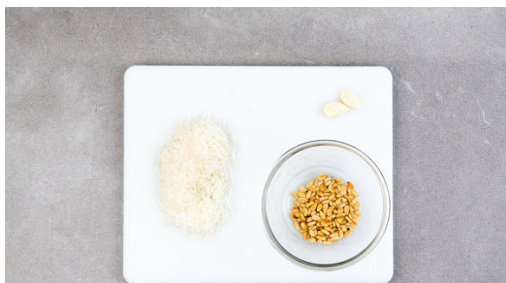
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 853kcal, vet 43.9g, koolhydraten 79.5g, eiwit 33.9g



1. Pijnboompitten roosteren

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. Roer daarbij regelmatig door om aanbranden voorkomen. Schep de **pitten** uit de pan. Rasp het **blokje kaas** fijn. Pel en snijd de **knoflook** doormidden. Hak **een helft** fijn.



4. Pesto maken

Doe **2/3e van de pijnboompitten** met **2/3e van de basilicum**, 1el azijn (bij voorkeur wittewijn- of appelazijn), de **geraspte kaas**, de **basilicumolie**, 1el water, 1/4tl zout, de **rest van de knoflook** en een snuf peper in een hoge (maat)beker. Pureer tot een **gladde pesto**. Gebruik meer **knoflook** voor een sterkere smaak.



2. Paprika's grillen

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **paprikareepjes** in 5-6min zachter. Voeg de **gehakte knoflook** toe en bak 1-2min mee. Zet evt. het vuur iets lager. Breng op smaak met een snuf zout en peper. Neem de pan van het vuur.



5. Mozzarella scheuren

Scheur de **mozzarella** in stukjes. Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren en dan in blokjes. Snijd de **rest van de basilicum** zonder hardere steeltjes fijn. Meng de **pasta** met de **pesto** en **1/3e van de gehakte basilicum**.



3. Pasta koken

Doe het gekookte water en 1/2-1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de orecchiette** toe (gebruik **meer pasta** bij grote trek) en kook de **pasta** in 9-11min beetgaar. Roer daarbij de **pasta** af en toe door. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



6. Pastalade maken

Roer dan de **paprika**, **cherrytomaten** en **komkommer** door de **pasta**. Voeg een scheutje **kookwater** toe om de **pesto** iets lopender te maken. Proef en breng de **pastasalade** verder op smaak met peper en zout. Schep de **pastasalade** op en verdeel de **mozzarella** en de **rest van de pijnboompitten** en **basilicum** erover. Besprenkel evt. met olijfolie.