



Zomerse pastasalade met mozzarella

met penne en gegrilde nectarines



binnen 20min



2 personen

Als het mooi weer is eten wij heel graag grote borden van deze superfijne pastasalade met lekker veel basilicum, juicy tomaatjes en romige stukken mozzarella. En je tilt 'm eenvoudig naar hoger niveau, want we hebben er gegrilde nectarines en kappertjes aan toegevoegd. Lekker makkelijk in de bereiding en ook superlekker om mee te nemen naar een picknick of barbecue!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ¹
- 2 tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kappertjes
- 2 nectarines
- 10g verse basilicum
- 15g pijnboompitten
- 1 bol mozzarella ²
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

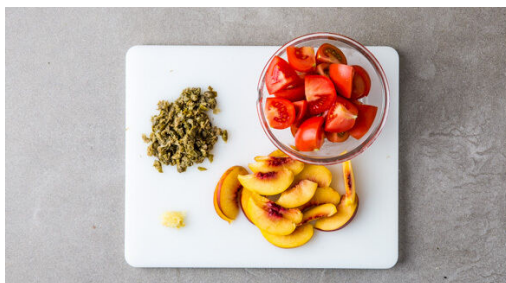
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

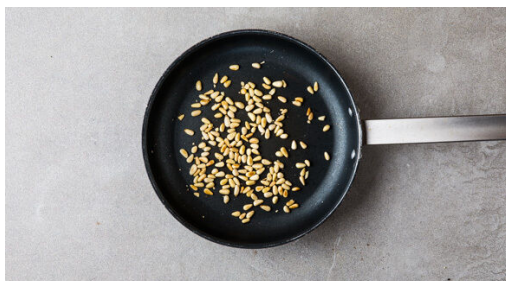
Voedingswaarde per portie

calorieën 799kcal, vet 34.2g, koolhydraten 97.8g, eiwit 28.4g



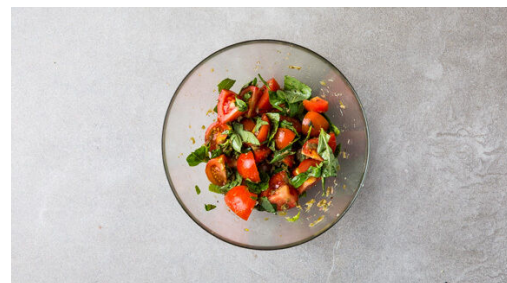
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng in een middelgrote pan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Snijd de **tomaten** in grove stukken. Pel de **knoflook** en rasp of pers fijn. Giet de **helft van de kappertjes** (of meer als je van kappertjes houdt) af en hak ze grof. Ontpit de **nectarines** en snijd ze in partjes.



4. Pijnboompitten roosteren

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, de **pijnboompitten** kunnen snel verbranden! Neem uit de pan en zet apart.



2. Tomaten marinieren

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak **¾ van de blaadjes** grof. Meng ze met de **tomaten**, **knoflook**, **kappertjes**, 2el olijfolie, 2tl azijn en een flinke snuf peper en zout.



5. Nectarines bakken

Verhit dezelfde droge, koekenpan op middelhoog vuur en bak de **nectarines** in 1-2min aan beide kanten goudbruin. Neem de pan van het vuur.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 7-9min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.



6. Mozzarella scheuren

Laat de **mozzarella** uitlekken en scheur in hapklare stukken. Voeg de **rucola** met de **pasta** aan de kom met **tomaten** toe en roer door. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout. Schep de **pastasalade** op, verdeel de **nectarines** en **mozzarella** erover en bestrooi met de **pijnboompitten** en de **rest van de basilicum**.