

Zomerse Pasta salade met geitenkaas

Benodigdheden:

- ❖ 250 gram vlinder of fusili (kronkel pasta) of andere pastasoort
- ❖ 1 kruidenbouillontablet
- ❖ 1 ons plakjes ontbijtspek uitgebakken in reepjes
- ❖ 1 gr eetlepel pesto
- ❖ 10 gedroogde tomaten op olie (uitgelekt)
- ❖ 1 eetlepel olie van de gedroogde tomaten
- ❖ 3 flinke eetlepels kappertjes (uitgelekt)
- ❖ rolletje geitenkaas ah/c1000/liddle
- ❖ 3 eetlepels walnoten
- ❖ 50 gram gewassen rucola
- ❖ versgemalen peper



Bereidingswijze:

- ❖ Kook de pasta in bouillon
- ❖ Roer de gedroogde tomaten, de tomatenolie, kaas, kappertjes en walnoten door de warme pasta.
- ❖ Laat de pasta afkoelen. Roer regelmatig om.
- ❖ Roer de rucola door de afgekoelde pasta. Maak eventueel nog op smaak met wat versgemalen peper.

