

PASTAPESTO

- Ann Van der Flaas

Een zomerse klassieker in ons gezin, waar iedereen gelukkig van wordt!
Eentje die je de dag op voorhand kan maken (of zelfs 2 of 3), eentje waarbij
je kan variëren, eentje waarmee je overal en altijd scoort...

Uiteraard is het recept in maten van ons gezin, pas het gerust aan! Ook naar
smaak kan je eindeloos variëren!



INGREDIENTEN

- 1 kg volkorenpasta (spirelli of penne werken prima)
- 1 potje pesto (verse is beter, maar als het rap moet gaan, is een potje prima)
- 1 doosje half-zongedroogde tomaten
- 1 pak rucola
- 3 à 4 bollen mozzarella
- 3 à 4 grote verse tomaten
- 1 zakje pijnboompitten
- 400 gram gerookte spekjes

WERKWIJZE:

Stap 1: Kook de pasta volgens voorschrift, maar zeker niet lang! Spoel hem na het koken onmiddellijk goed met koud water, totdat hij helemaal afgekoeld is. Dit voorkomt kleven en doorgaren.

Stap 2: Meng de pesto onder de pasta.

Stap 3: Snijd de halfzongedroogde tomaten in kleinere stukjes. Hetzelfde voor de gewone tomaten en de bollen mozzarella.

Stap 4: Rooster de pijnboompitten in een pan met wat olie.

Stap 5: Bak de spekjes in de (zelfde) pan, zo hard of zo zacht als je zelf graag hebt.

Stap 6: Meng de rucola en de pijnboompitten en de spekjes bij onder de pasta.

Stap 7: Serveer met wat Parmezaanschilders en/of een blaadje basilicum.

Tips voor variatie: Je kan fetakaas nemen in plaats van mozzarella, ook heel lekker! Je kan de spekjes schrappen als je vegetariërs op bezoek hebt. Je kan voor extra parmezaanschilders gaan onder de pasta (dus niet enkel als afwerking). Je kan blokjes komkommer toevoegen. Je kan de hoeveelheden van alle afzonderlijke ingrediënten gemakkelijk aanpassen en het wordt nooit slecht ...