

Italiaanse penne pesto salade



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

2kg Ardo Volkoren penne

500g Ardo Kerstomaatjes

300g Ardo Ovengedroogde
tomaatjes

50g Ardo Persillade

50g Ardo Basilicum

80g geraspte Parmezaanse kaas

50g Parmezaanschilfers

80g pijnboompitjes

1.5dl olijfolie

Sap van ½ citroen

Peper

Zout

20 plakken parmaham

125g rucola

Bereidingswijze

1. Rooster de pijnboompitjes in de pan.
2. Blend ze samen met de Parmezaan, de helft van de persillade, basilicum en olijfolie tot een smeuge pesto.
3. Breng op smaak met peper en zout en werk af met wat citroensap.
4. Marineer de kerstomaatjes met wat olijfolie, peper en zout en de rest van de persillade.
5. Bak deze een 10-tal minuten in de oven op 180°C en koel ze terug.
6. Ontdooi de ovengedroogde tomaatjes.
7. Dompel de volkoren penne kort onder in kokend water of warm kort op in de steamer en koel terug.
8. Meng de pasta met de pesto en de tomaatjes.
9. Werk af met wat rucola en de Parmaham en de Parmezaanschilfers

Allergenen

Gluten

Milk



We preserve nature's gifts