



Oranje Koningsdagpasta

met buffelmozzarella en tomaatjes



20-30min



2 personen

Code oranje voor deze pasta vol lekkers, want geheel volgens traditie vieren wij Koningsdag op zijn best. Hoe? Niet alleen met leuke activiteiten, maar met heerlijk eten. Voor onze Koningsdagpasta hebben we onze leverancier voor feestelijke oranje tomaatjes kunnen strikken. De grote verrassing schuilt echter in de frisse sinaasappel en waanzinnig romige buffelmozzarella van de Buffalo Farm uit ...

Wat je van ons krijgt

- oranje cherrytomaten
- buffelmozzarella van Buffalo Farm Twente ⁷
- blik borlottibonen
- cavatappi ¹
- verse basilicum
- balsamico-azijn ¹²
- rucola
- sinaasappel

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- koekenpan
- kookpan
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 775kcal, vet 25.7g, koolhydraten 95.0g, eiwit 33.8g



1. Cavatappi koken

Grote kookpan met gezouten water aan de kook brengen. **Cavatappi** toevoegen zodra het water kookt en in 6-7min beetgaar koken. Afgieten en **pasta** terug in de pan warm opzij zetten.



2. Ingrediënten voorbereiden

Ondertussen **borlottibonen** in een zeef onder stromend water afspoelen en uit laten lekken. **Oranje cherrytomaten** plukken en in vieren snijden. **Basilicumblaadjes** plukken, stapelen en in dunne reepjes snijden. Steeltjes wegdoen. **Buffelmozzarella** in 2-3cm grote stukken snijden.



3. Sinaasappel snijden

Bovenkant en onderkant van **sinaasappel** snijden zodat twee vlakke oppervlakten ontstaan. **Sinaasappel** op snijplank zetten en met een scherp mes de schil eraf snijden. Dan **sinaasappel** halveren, in repen en vervolgens in 1cm grote stukken snijden.



4. Bonen bakken

1el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur verhitten. Uitgelekte **bonen** toevoegen en ca. 3-5min bakken totdat het velletje openbarst en ze bruin beginnen te kleuren. **Tomaten** toevoegen en 1-2min meebakken.



5. Pasta mengen

Bonen en **tomaten**, **50g rucola**, **gesneden basilicum**, **sinaasappel** en **balsamico-azijn** mengen, dan **pasta** toevoegen en roeren. Geheel op smaak brengen met peper en zout.



6. Salade maken

Snelle **dressing** maken van 1-2el olijfolie, 1el azijn, zout, peper en een snuffje suiker. **Overige rucola** met **dressing** mengen. **Pasta** opscheppen, met **mozzarella** garneren en **salade** ernaast serveren.