



## Oranje Koningsdagpasta

met buffelmozzarella en tomaatjes



20-30min



Voor 3-4 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

- balsamico-azijn <sup>12</sup>
- buffelmozzarella van Buffalo Farm Twente <sup>7</sup>
- rucola
- blikken borlottibonen
- oranje cherrytomaten
- cavatappi <sup>1</sup>
- sinaasappel
- verse basilicum

## 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 765kcal, vet 23.1g, koolhydraten 98.2g, eiwit 35.0g



### 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

Gebakken **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 stukjes **mozzarella** garneren en **salade** ernaast serveren.