

# MARLEY SPOON



## Pastasalade met mozzarella

geurige tomaat en gebakken nectarine



ca. 20min



2 personen

In de zomer eten wij het liefst grote borden van deze pastasalade met lekker veel basilicum en romige stukken mozzarella. Door de nectarine te grillen, geeft deze vrucht een zoete twist aan de klassieke Caprese van tomaat, mozzarella en basilicum. Samen met de pittige rucola, prikkelende kappertjes en pijnboompitten wil je hier zeker nog een bordje van!

## Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet
- waterkoker
- zeef of vergiet

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

### Kooktip

Gebruik 150g pasta voor de normale trek. Gebruik alle pasta voor de grotere trek, of als je nog wat pastasalade wilt overhouden voor de lunch van morgen.

### Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 835kcal, vet 27.9g, koolhydraten 109.5g, eiwit 31.4g



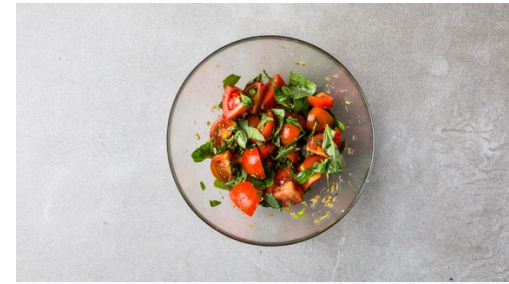
### 1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **tomaten** in 1,5-2cm grote stukken. Pel en hak of rasp de **knoflook** heel fijn. Doe de **helft van de kappertjes** in een kom, giet er een scheutje gekookt water op en laat staan. Giet af, spoel onder de koude kraan schoon en hak fijn. Halveer de **nectarine** en verwijder de pit. Snijd de **vrucht** in 1cm brede partjes.



### 4. Pijnboompitten roosteren

Rooster intussen de **pijnboompitten** in een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur in 2-3min goudbruin. Neem uit de pan en zet apart. Let op: de **pijnboompitten** kunnen snel verbranden!



### 2. Tomaten marineren

Pluk de **basilicumblaadjes** en hak **3/4e van de blaadjes** grof. Meng de **tomaten** met de **knoflook, omgespoelde kappertjes, gehakte basilicum**, 2el olijfolie, 1-2tl azijn en een flinke snuf zout en peper in een grote kom. Kneed de **tomaten** 1min stevig met je handen om alle smaken los te maken en de **tomaat** zachter te masseren. Laat 5min staan.



### 5. Nectarine bakken

Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en leg de **nectarineplakjes** er in. Beweeg de **nectarine** niet. Draai na ca. 2min bakken de plakjes om. Bak dan nog eens 2min totdat ze goudbruin zijn en zet het vuur uit.



### 3. Pasta koken

Doe de rest van het zojuist gekookte water met een flinke snuf zout in een grote kookpan. Breng opnieuw aan de kook en voeg **150g penne** toe (**zie kooktip, links**). Kook de **pasta** in 8-9min beetgaar, giet af en laat uitlekken.



### 6. Mozzarella scheuren

Laat intussen de **mozzarella** uitlekken en scheur in 2cm grote stukken. Roer de gekookte **pasta** en **rucola** door de gemarineerde **tomaten** en breng op smaak met peper en evt. zout. Schep de **pastasalade** op, verdeel de **nectarineplakjes** en **mozzarella** erover en bestrooi met de **pijnboompitten**. Garneer met de **rest van de basilicum**.