

MARLEY SPOON



Zomerse pastasalade met mozzarella en gegrilde nectarines

 ca. 25min  2 personen

In de zomer eten wij heel graag grote borden van deze superfijne pastasalade met lekker veel basilicum, juicy tomaatjes en romige stukken mozzarella. En je kunt hem heel eenvoudig naar hoger niveau tillen, want we hebben er gegrilde nectarine en prikkelende kappertjes aan toegevoegd. Lekker makkelijk in de bereiding en ook superlekker om mee te nemen naar een picknick of barbecue!

Wat je van ons krijgt

- 4 tomaten
- 1 teen knoflook
- 1 zakje kappertjes
- 2 nectarines
- 20g verse basilicum
- 250g penne ¹
- 1 zakje pijnboompitten
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

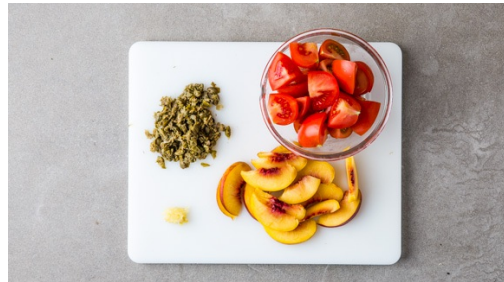
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 860kcal, vet 37.6g, koolhydraten 91.1g, eiwit 34.2g



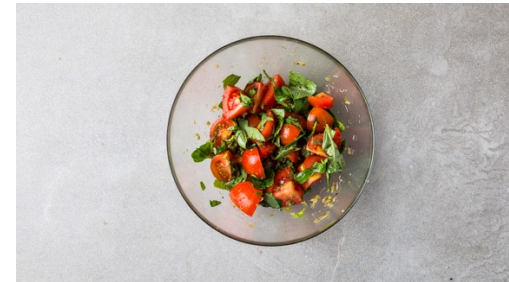
1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **tomaten** in stukken. Pel en hak of rasp de **knoflook** heel fijn. Spoel de **helft van de kappertjes** (of meer als je wilt) in een zeef onder de koude kraan af. Ontpit de **nectarines** en snijd ze in partjes.



4. Pijnboompitten roosteren

Rooster 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 deze met de **tomaten, knoflook, kappertjes** 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 te laten loskomen. Laat tot stap 6 staan.



5. Nectarine bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en leg de **nectarineplakjes** erin. Bak ze 1-2min per zijde tot ze goudbruin zijn. Zet het vuur dan uit.



3. Pasta koken

Doe het gekookte water met een flinke snuf zout in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg **2/3e van de penne** toe (of meer bij grotere trek). Kook de **pasta** in 8-9min beetgaar en giet af.



6. Mozzarella scheuren

Scheur de **mozzarella** in grove stukken. Voeg de **rucola** met de **pasta** aan de gemarineerde **tomaten** toe en roer door. Breng op smaak met peper en evt. zout. Schep de **pastasalade** op, verdeel de **nectarine** en **mozzarella** erover en bestrooi met de **pijnboompitten** en de **rest van de basilicum**.