



Pastasalade met pesto en cherrytomaten

Makkelijke pastasalade met pesto, zoete cherrytomaten en mozzarella. Perfect om mee te nemen of voor de barbecue.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	12'	4	Slaatjes

Ingrediënten

- 300 gr fusilli
- 4 el groene pesto
- 250 gr cherrytomaten
- 125 gr mozzarellabolletjes
- 50 gr pijnboompitten
- 50 gr rucola

2 el olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Kook de pasta beetgaar volgens de verpakking, giet af en spoel kort onder koud water.
2. Rooster de pijnboompitten droog in een pan tot ze lichtbruin zijn.
3. Halveer de cherrytomaten en laat de mozzarellabolletjes uitlekken.
4. Meng de pasta met de pesto en de olijfolie.
5. Schep de tomaten, mozzarella en rucola erdoor en bestrooi met de pijnboompitten. Breng op smaak met peper en zout.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)