



Bijgerechten

Toscaanse pastasalade met zongedroogde tomaten en olijven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

handvol basilicumblaadjes (grof gehakt)
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
200 gram kerstomaatjes (gekleurde)
150 gram zongedroogde tomaten
120 gram zwarte olijven (ontpit)
400 gram pasta (farfalle)
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Giet af en laat afkoelen.

Snij de zongedroogde tomaten klein. Bewaar de olie. Snij de kerstomaatjes in vier en halveer de olijven.

Schep de zongedroogde tomaten, kerstomaten, olijven, basilicum en tomatenolie onder de pasta. Kruid flink met peper. Werk af met de Parmezaanse kaas.

