



Hoofdgerechten

Pasta met mascarpone, chorizo, perzik & pijnboompitten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram chorizo (kleine blokjes)
2 eetlepels tijmblaadjes (vers)
30 gram pijnboompitten
200 gram mascarpone
1 ui (fijngesnipperd)
500 gram spirelli
3 perziken (vers)
3 takjes oregano
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water.

Bak de chorizo 3 minuten in een droge koekenpan.

Meng in een grote schaal de afgekoelde pasta met de mascarpone, de chorizo en de tijm.

Snij de perziken in stukjes en schep onder de pasta. Werk af met de pijnboompitten en oregano.

