

VEGGIE PASTA MET PESTO EN LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces

100 g sperziebonen

100 g kerstomaatjes

150 g pennepasta

2 à 3 el verse pesto

 2 PORTIES

 15 MIN

 GEMAKKELIJK

Geniet van deze vega pestopasta met onze vegan lightly roasted pieces. Een smaakvolle combinatie van pasta omhuld met een levendige pestosaus en lightly roasted pieces, perfect voor een snelle maaltijd.

BEREIDING

1.

Kook de penne pasta 'el dente' volgens de aanwijzingen op de verpakking.

2.

Snij de uiteinden van de sperziebonen en halveer ze. Kook de bonen in kokend water gedurende ongeveer 5 minuten. Snijd de tomaten in plakjes. Giet de bonen af, roer de tomaten erdoor en breng op smaak met peper en zout.

3.

Bak de lichtgeroosterde stukken volgens de instructies op de verpakking.

4.

Giet de pasta af en meng onmiddellijk met de pesto en bonen en tomaten. Schep de geroosterde stukken op de schaal en garneer eventueel met verse basilicum.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**