



Pasta pesto met **Toma'Chef tomaten**

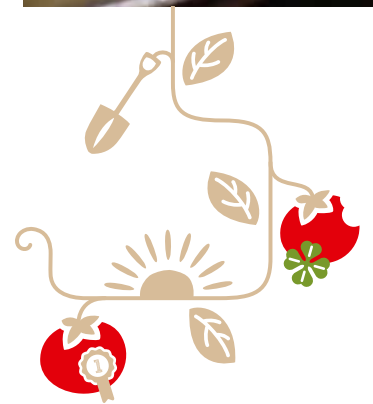
 4 personen Type gerecht: Warm gerecht

Ingrediënten:

- 2 bakjes kleine Toma'chef tomaatjes
- 500gram pastaschelpen
- 3 potjes basilicum
- 80gram Parmezaanse kaas
- 30gram pijnboompitten
- 3 teentjes look
- Rucola
- Olijfolie
- Peper en zout

Bereiding:

- Blancheer de tomaten 8-12 seconden en nadien laten schrikken in koud water.
- Pel de tomaten.
- Pluk de basilicumblaadjes en doe deze in de blender. Voeg de pijnboompitten, look, Parmezaanse kaas, 15 ml olijfolie, peper en zout toe. Blend dit tot je een mooie pesto hebt.
- Kook de pasta in gezouten wouter.
- Meng de afgegoten pasta met de pesto. Nadien voeg je de tomaten toe en dresseer je dit op een bord.
- Werk af met rucola en Parmezaanse kaas.



www.stoffels-tomaten.be

100%
Stoffels
TASTE COMES NATURALLY