



COURGETTI PASTA MET BALSAMICO TOMATEN, PESTO EN PIJNBOOMPITTEN



8 PORTIES 40 MIN DESSERT

INGREDIËNTEN

- 800 gram courgetti spaghetti
- 200 gram kerstomaten
- 1 teentje look
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 4 eetlepels verse pesto
- 2 eetlepels pijnboompitten



STAP 1

Verwarm de eetlepel olijfolie in een pan en voeg de look toe.

STAP 2

Voeg de tomaten en de balsamico toe en bak ongeveer 5 minuten tot de tomaten zacht zijn. Laat de balsamico goed intrekken.

STAP 3

Leg de courgetti in een schaal of grote kom. Giet er kokend water over en laat ze 30 seconden weken.

STAP 4

Giet het water af en laat ze goed uitlekken.

STAP 5

Meng de courgetti met pesto. Meng dit goed door elkaar en zorg ervoor dat de pesto alle pasta bedekt.

STAP 6

Dresseer je borden en serveer direct.

STAP 7

Werk af met de pijnboompitten.

Klaar en smullen maar!

VOEDINGSWAARDE 1 PORTIE

Energie	181 kcal
Vetten	12 gram
Koolhydraten	10 gram
Koolhydratenporties	0,8
Eiwitten	6 gram