



Zomerse Pastasalade

Ingrediënten

- 500 g penne (pasta)
- 3 eetlepels pijnboompitten
- 1 courgette
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels zwarte olijven, ontpit en in stukjes
- 5 eetlepels rode pesto
- 3 eetlepels verse basilicumblaadjes

Bereiden

Kook de pasta in ruim kokend water in 15 minuten beetgaar. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan in 3-5 minuten goudbruin. Bestrooi ze met een beetje zout en laat ze afkoelen. Haal de uiteinden van de courgette en snijd hem vervolgens in vieren. Snijd deze stukken vervolgens in de lengte in repen zo dik als de pasta. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote koekenpan en bak de courgettereepjes op hoog vuur al omscheppend in 4-6 minuten lichtbruin. Schep de olijven door de courgettereepjes, breng op smaak met zout en peper en laat even afkoelen. Roer in een grote kom 5 eetlepels rode pesto los met een juslepel kookvocht van de pasta. Giet de penne af en schep de pestosaus erdoor. Roer vervolgens het courgettemengsel door de pasta. Schep de pijnboompitten erdoor, scheur tot slot de basilicumblaadjes in stukjes en schep ze door de pastasalade.