



Voor
gerecht

Pastasalade (vegetarisch)

met mozzarella en huisgemaakte pesto



Hocras
voor horeca en verbruik

Pastasalade (vegetarisch)

met mozzarella en huisgemaakte pesto

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Pasta:

160 gr penne Rigate

1 ltr kraanwater

7,6 gr zout

Groentemix:

900 ml kraanwater

140 gr bloemkoolroosjes

140 gr broccoliroosjes

6,7 gr zout

Huisgemaakte pesto:

30 ml olijfolie

15 gr gebrande pijnboompitten

40 gr parmezaanse kaas

15 gr zongedroogde tomaten

2 gr knoffloekteentjes

25 gr basilicum

1 gr zout

0,25 gr peper

Kalamata olijven:

60 gr Kalamata olijven

2,5 bol buffelmozzarella

20 gr rucola sla

20 gr zongedroogde tomaten

Mise en place

Breng water met zout aan de kook. Kook hierin de penne beetgaar en spoel deze koud.

Maak de broccoli en de romanesco schoon en snij hier kleine roosjes van. Blancheer dit en spoel het vervolgens koud. Bruineer de pijnboompitten 8 minuten in de oven.

Verwijder de korst van de Parmigiano kaas. Doe de pijnboompitten, kaas, zongedroogde tomaten, olijfolie, knoflook, zout en peter in de keukenmachine en draai dit tot een gladde massa.

Laat de kalamata olijven uitlekken en snij er ringetjes van. Laat de buffelmozzarella uitlekken, snij deze doormidden en strooi er peper en zout over.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Doe de pasta in een kom. Voeg de groenten, kalamata olijven en pesto toe en meng dit goed door elkaar. Dresseer het geheel op een leuk bord.

Maak wat rucola aan met pesto en leg het bovenop de pastasalade. Leg hier de halve bol mozzarella tegenaan en druppel er wat pesto overheen.

Garneer het geheel met een zongedroogd tomaatje.

Wijnadvies!



Pinot Grigio

CECILIA BERETTA

fles 75 cl

08.813.01

perzik, honing,
frivool, droog



Hocras B.V.

Franse Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl

Hocras