



Zonnige pasta met salami



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram linguine
zout
8 eetlepels olijfolie
200 gram salami (van een droge worst - in blokjes)
2 teentjes knoflook (geperst)
2 eetlepels kappertjes
250 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
1 eetlepel Provençaalse kruiden
1 handvol olijven (in ringen gesneden)
1 zakje rucola
80 gram parmezaanschilders
zwarte peper van de molen

Bereidingswijze

- 1.** Kook de linguine in lichtgezouten water.
- 2.** Verhit intussen in een diepe braadpan de olijfolie. Bak hierin de salamiblokjes en de knoflook aan. Voeg de kappertjes, de kerstomaten, de Provençaalse kruiden en de olijvenringen toe. Roer goed en zet het vuur af.
- 3.** Giet de pasta af en meng met de ingrediënten in de pan. Werk af met rucola, parmezaanschilders en peper van de molen.