



Italiaanse pastasalade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram pasta (schelpjes)
1 pak pancetta
1 handvol groene olijven
2 bakjes kerstomaten
2 pakken mozzarella (bolletjes)
1 bosje basilicum
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Giet af en spoel onder ijskoud water. Laat uitlekken en doe in de pot.
- 2.** Bak de pancetta knapperig en schep bovenop de pasta.
- 3.** Snij de olijven in ringen en schep bovenop de pancetta.
- 4.** Snij de kerstomaten in stukjes en voeg ze ook toe aan de pot.
- 5.** Laat de mozzarellabolletjes uitlekken en leg ze bovenop de tomaten. Werk af met een bosje gescheurde basilicumblaadjes.
- 6.** Overgiet met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Tip: voeg eventueel nog geroosterde pijnboompitjes toe.