



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Limoenpesto pasta | Vlog #67 (circa 4 personen)

Ingrediënten:

Fusilli Pasta, Rucola sla, 1 potje Limoen pesto, 30-40 gr geraspte Parmezaanse kaas, 80-100gr pomodori tomaten, 40-60 gr Macadamia noten, 40-60 gr Pecan noten, circa 16 kleine Cherry tomaten, kookroom

Bereiding:

Kook de fusilli pasta in water met wat zout. Circa 2-3 cappuccino kopjes per persoon. Snij de gedroogde Pomodori tomaten in kleine reepjes, de Cherry tomaten doormidden en raps de Parmezaanse kaas.

Doe de limoenpesto in een pan. Vul het lege potje pesto voor de helft met water, schud dit goed en doe dit ook in de pan.

Voeg de gekookte paste toe in de pan en meng dit met alle andere ingrediënten **behalve** de Rucola. Laat dit nog circa 1 a 2 minuten op het vuur staan en blijf alles goed doorroeren.

Als de pasta klaar haal je het van het vuur en meng je als laatste de Rucola er door heen. Serveer je pasta op een mooi bord.

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion