

# RISONI PASTA MET FILET PIECES MEDITERRANEAN STYLE

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Filet Pieces  
Mediterranean Style

250 g kerstomaatjes

12 zwarte kalamata-olijven

80 g zakje rucola

200 g Risoni-pasta

Geraspte vegan kaas

Klein scheutje balsamicoazijn

Olijfolie

Zout en peper

 2 PORTIES

 15 MIN

 GEMAKKELIJK

Probeer de smaak van Italië! Dit op de Italiaanse keuken geïnspireerd pastagerecht is echt heerlijk, met de Garden Gourmet Sensational gemarineerde stukjes.

## BEREIDING

**1.**

Kook de Risoni volgens de instructies op de verpakking. Halveer de tomaten en laat de olijven uitlekken.

**2.**

Bak terwijl de risoni kookt de gemarineerde stukjes volgens de instructies op de verpakking en voeg daarna de tomaten toe. Bak deze 1-2 min mee. Voeg als laatste de rucola toe, besprenkel licht met balsamico-azijn en meng tot het begint te slinken.

**3.**

Schep de pasta op de borden of een kom en schep het mengsel erover. Garneer met de olijven. Serveer met geraspte (vegan) kaas of Parmezaanse kaas.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**