

ZOMERSE PASTASALADE MET SENSATIONAL CHORIZO

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet Sensational Chorizo

400 g penne pasta

2 middelgrote aubergines

250 g kerstomaatjes

4 el verse ricotta

2 teentjes knoflook

1 tl gedroogde oregano

Een bosje verse basilicum

Olijfolie

 4 PORTIES

 25 MIN

 GEMAKKELIJK

Dit is de veggie versie van je favoriete zomerse pastasalade. Ontdek dit Garden Gourmet recept gemaakt van plantaardige chorizo, penne, aubergines, tomaten en ricotta.

BEREIDING

1. Kook de penne

Kook de penne volgens de instructies op de verpakking. Giet af en besprenkel met wat olijfolie.

2. Verwarm de oven en snijd de groenten

Verwarm de oven (of BBQ) voor op 220 °C. Snijd de aubergine in de lengte in vieren en daarna in stukjes van ca. 3 cm. Halveer de tomaten.

3. Meng alles door elkaar

Hak de knoflook fijn en meng met de groenten en wat olijfolie, peper, zout en oregano.

4. Rooster de groenten

Verdeel de groenten over een bakplaat (of maak individuele aluminiumverpakkingen voor BBQ-gebruik). Rooster ze ongeveer 15 minuten in de oven of op de BBQ.

5. Bak de Sensational Chorizo's en snijd in plakjes

Bak de Sensational Chorizo's 8-10 minuten in een pan of op de BBQ tot ze gaar zijn. Snijd in plakjes.

6. Bouw je salade!

Meng de groenten met de pasta en voeg eventueel wat peper, zout en olijfolie toe. Voeg de sneetjes Sensational Chorizo toe en garneer met ricotta en verse basilicum.

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