

**INGREDIËNTEN** 4 PORTIES 20 MIN GEMAKKELIJK

2 potten Vuna

600 g penne

1 teentje knoflook

300 g zongedroogde tomaten

600 g kerstomaten

½ citroen, zeste + sap

enkele takjes peterselie

peper en zout

Een lekkere pastasalade voor de zomer? Ontdek dit recept, gemaakt met VUNA!

**BEREIDING****1. Bereid de pasta**

Breng water aan de kook en kook de penne volgens de instructies op de verpakking.

**2. Kook de kerstomaatjes**

Verhit wat vetstof in een pan en bak de kerstomaten samen met de geperste knoflook gedurende 5 minuten. Voeg het sap van de citroen toe, plet de kerstomaten in de pan en bak tot de tomaten zacht zijn.

**3. Voeg de half zongedroogde tomaten toe**

Voeg de half zongedroogde tomaten met hun marinade toe bij de kerstomaten en stook nog enkele minuten. Kruid met peper en zout.

**4. Mengen, serveren en genieten !**

Meng de pasta onder de tomatensaus en verdeel de Vuna over de pasta. Werk af met enkele takjes peterselie en zeste van citroen.

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