

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 stoof nog enkele minuten. Kruid met peper en zout.

4. Meng, 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**