Pasta Pesto met geroosterde courgettes, tuinbonen en halloumi

Matcht fantastisch met capellini, linguine, fusilli, fettucini en farfalle, penne en zeker ook met orzo.
Wij kozen voor reginette.



Ingrédients

- 2 kg pasta
- 1 kg gegrilde courgette
- ½ kg tuinbonen
- 80 à 100 g World Grill pesto
- 40 g olijfolie
- 1.2 kg halloumi (in reepjes)
- Parmezaanse kaas
- geroosterde pijnboompitten
- platte peterselie
- Peper zwart Lampong

Méthode

1. Bak de halloumi en hou apart.
2. Verwarm de courgette.

3. Stoof de tuinbonen even aan in olijfolie en kruid met zwarte Lampong peper.
4. Kook de pasta.
5. Meng de World Grill pesto met wat kookwater en de olijfolie.
6. Giet de pasta af en meng onder de pesto. Meng met de courgettes, de tuinbonen en de peterselie. Verdeel en werk af met de halloumi, parmezaan, pijnboompitten en een stevige draai van de pepermolen.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be