

Macaroni Mediterraans



Ingrediënten

- 250 g Ardo zwarte olijven
- 600 g Ardo gedroogde tomaten
- 300 g Ardo kerstomaten
- 5 el Ardo Persillade
- 3kg Ardo fettucini of tagliatelle
- Zout, peper, 25 el olijfolie

Methode

1. Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de knoflook (of Persillade), de gedroogde tomaten en de olijven eraan toe en stoof alles lichtjes aan gedurende ca. 2 minuten.
2. Voeg vervolgens de macaroni en de kerstomaten toe en laat nog ca. 4-6 minuten verder koken.
3. Kruid ten slotte met zout en peper, meng de peterselie erdoor en presenteer op de borden.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be