Recept voor: pasta pesto à la Fien

**Minuten:** 20 min

**Ingrediënten:**

* 300gram Penne
* 1 bolletje mozzarella
* ½ van een potje pesto
* 1 potje trostomaatjes
* 50gram pijnboompitten
* 100gram zongedroogde tomaatjes
* 200gram spekjes
* Rucola
* Parmezaanse kaas
* Olijfolie
* Peper + zout

**Stappen:**

**1:** Kook de Penne beetgaar

**2:** laat de Penne afkoelen en doe er olijfolie en peper + zout op

**3:** bak de spekjes

**4:** snij de mozzarella, de trostomaatjes en de zongedroogde tomaatjes in blokjes

**5:** bak de pijnboompitten op een zacht vuurtje

**6:** doe de pesto bij de pasta

**7:** voeg vervolgens de mozzarella, de tomaatjes, de pijnboompitten, de spekjes en de zongedroogde tomaatjes bij de pasta.

**8**: werk de pasta af met de rucola en de Parmezaanse kaas

Tips van de chef!

1:Je kan de spekjes weg laten voor een veggie versie

2: je kan de pasta ook gebruiken als koude pasta bij een barbecue

Smakelijk

