

Lunch



voor ± 2 personen



SPAGHETTI MET VELDSL, GROENE PESTO EN TOMAAT

200 gr biologische spaghetti

100 gr biologische cherry tomaatjes

80 gr biologische veldsla

50 gr geraspte biologische mozzarella

2 a 3 eetlepels biologische groene pesto - Bekijk tip!

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 160 graden. Kook de spaghetti zoals aangegeven op de verpakking. Giet af en doe de pasta in een ovenschaal. Schep 2 of 3 eetlepels (vers gemaakte) groene pesto over de pasta en strooi de geraspte kaas erop. Leg de cherry tomaatjes er bovenop en zet de ovenschaal 5 tot 7 minuten in de oven, totdat de kaas gesmolten is. Haal de ovenschaal uit de oven. Verdeel de rucola over 2 diepe borden en schep er voorzichtig de spaghetti met pesto en cherrytomaatjes op.

Tip: Zelf de pesto maken? Ga naar het brood recept "Verse bagels met roomkaas en pesto".