

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g volkorenpennne
-  80 g pijnboompitten
-  150 g carpaccio
-  100 g Parmezaanse kaas
-  3 handjes rucola

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin.
3. Snijd de carpaccio in reepjes en rasp de Parmezaanse kaas grof.
4. Vermaal een handje pijnboompitten, samen met de helft van de Parmezaan, 1 handje rucola, een scheutje olie en een snuf peper en zout in een keukenmachine tot een pesto.
5. Meng vervolgens de pasta met de carpaccio, de overige rucola en de pesto.
6. Maak af met de overige Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

