PS. food & lifestyle

1A+1B Vegetarisch

Pastasalade met geitenkaas en gegrilde courgette

Bereidingstijd
25 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C. Besprenkel de tomaatjes met een halve eetlepel olijfolie en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi met wat peper en zout en zet voor circa 15-20 minuten in de oven. Bereid ondertussen de penne volgens de aanwijzing op de verpakking. Snijd de courgette in linten. Bestrijk met een halve eetlepel olijfolie en bestrooi met wat zout. Laat een grillpan heet worden en gril de courgette linten gaar. Giet de penne af, laat even afkoelen en meng met de overige olijfolie. Verdeel de penne, geitenkaas, courgettelinten en tomaatjes over een bord en maak af met de balsamicoazijn, verse munt en basilicum. Serveer met een partje citroen.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle penne
- [ ] 15 g verse geitenkaas
- [ ] 70 g courgette
- [ ] 30 g cherrytomaatjes
- [ ] 1 partje citroen
- [ ] 1 el balsamicoazijn
- [ ] 2 el olijfolie
- [ ] 1 takje verse munt
- [ ] 1 takje verse basilicum
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**363 kcal**
Koolhydraten	**11 g**
Vet	**23 g**
Vezels	**4 g**
Eiwit	**24 g**