



ZUIDERSE PASTASALADE MET PIJNBOOMPITTEN EN KERSTOMATEN



4 PERSONEN



15 MIN



LUNCH

INGREDIËNTEN

- 200 gram volkoren penne
- 400 gram babyspinazie (grof gehakt)
- 150 gram kerstomaatjes (in 2 gesneden)
- 40 gram pijnboompitten
- 2 eetlepels olijfolie
- 7 eetlepels citroensap (2 citroenen)
- Peper (en zout)



STAP 1

Neem een kookpot en kook de penne beetgaar zoals aangegeven op de verpakking.

STAP 2

Giet de pasta na een aantal minuten af en doe terug in de kookpot.

STAP 3

Meng dan de spinazie en het citroensap onder de pasta.

STAP 4

Rooster de pijnboompitten goudbruin.

STAP 6

Voeg de pijnboompitten en gehalveerde kerstomaten toe aan de pasta. Voeg 2 eetlepels olijfolie toe en kruid met peper (en zout).

VOEDINGSWAARDE 1 PERSOON

Energie	324 kcal
Vetten	14 gram
Koolhydraten	35 gram
Koolhydratenporties	2,75
Eiwitten	10 gram