

Pasta met

Kerstomaatjes

Boodschappen : 4 personen

± 350g kerstomaatjes aan de tak.
250g ricotta
1-2 el rode Pesto
60g parmezaanse kaas + om te bestrooien
40g Rucola
3el olijfolie
1el Balsamicoazijn
1el honing
peper en zout
300g Oortjes pasta (oreciette)



Basis bereiding:

Verwarm de oven op 225 graden.

Leg de kerstomaatjes in een tot bakje/schaaltje gevouwen stuk bakpapier en leg dit in een braadslede.

Prik de kerstomaatjes in met een cocktailprikker of een scherp mesje.

Maak een dressing van 3el olijfolie, 1 el balsamicoazijn, 1 el honing en peper en zout. Bedruppel hiermee de tomaatjes.

Kook nu 300g Oortjespasta (oreciette) volgens de verpakking gaar.

Roer nu de 250 ricotta los met 1-2 el rode pesto een 1el kookvocht of sap dat overblijft in de bak van de verwarmde kerstomaatjes) laat de pasta uitlekken in een vergiet en doe deze terug in de pan en roer er nu het ricotta/pesto-mengsel doorheen en 40g rucola. breng op smaak met peper en zout.

Schep de pasta nu op de voorverwarmde borden, leg er nu de geroosterde kerstomaatjes op en bestrooi met parmezaanse kaas.

Bon Appetito

Bron: Proef& (gall&Gall)
aug-sept 2012

Wijnadvies: een fruitige rode wijn met veel rijp zwart fruit. bijv: de Turkse "ANCYRA' deze is gemaakt van de öküzgözü druif. Past goed bij gerechten met tomaat er in. Drink deze licht gekoeld