

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

**RECEPTEN,
GERECHTEN**

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

PASTASALADE MET PESTO EN GARNALEN

SANZIANA PINOT GRIGIO

BEREIDINGSTIJD;

15 MINUTEN

AANTAL PERSONEN;

2 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

**300 GRAM SALADE PASTA
PENNE**

**300 GRAM FIJNE
TUINERWTEN**

**225 GRAM ROZE GARNALEN
92,5 GRAM PASTA ALLA
GENOVESE**

300 GRAM SNOEPTOMAAATJES

**120 GRAM ZWARTE
OLIJFPLAKJES**

40 GRAM RUCOLA

1

**KOOK DE PASTA IN EEN RUIE PAN VOLGENS DE AANWIJZINGEN
OP DE VERPAKKING BEETGAAR.
KOOK DE LAATSTE 3 MIN. DE TUINERWTEN MEE..**

**VERHIT EEN KOEKENPAN MET ANTIAANBAKLAAG
EN BAK DE GARNALEN MET 1 EL PESTO (PER 4 PERSONEN) IN 2-3 MIN.
OP MIDDELHOOG VUUR GAAR.
HALVEER ONDERTUSSEN DE TOMAATJES EN
LAAT DE OLIJVEN UITLEKKEN.**

2

**GIET DE PASTA EN TUINERWTEN AF IN EEN VERGIET,
SPOEL AF ONDER KOUD STROMEND WATER EN
MENG DE REST VAN DE PESTO ERDOOR.
VOEG DE TOMATEN, ZWARTE OLIJVEN,
RUCOLA EN GEBAKKEN GARNALEN TOE EN SCHEP OM.
BRENG OP SMAAK MET PEPER EN EVENTUEEL ZOUT**

3

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakelijk*