



3

Vegetarian

Pastasalade met gorgonzola, peer en balsamico



Bereidingstijd
20 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Bereid de penne zoals vermeld op de verpakking en laat afkoelen. Pers de knoflook, snijd de champignons in partjes en de peer in halve plakjes. Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan en fruit de knoflook. Voeg de champignons en groene aspergetips toe en bak deze 4-5 minuten mee. Rooster in een droge koekenpan de walnoten goudbruin en zet apart. Verwarm de overige olie in dezelfde koekenpan en bak hierin de peer totdat deze zacht wordt en een beetje bruin kleurt. Leg de pasta op een bord en verdeel de groente, peer, gorgonzola en de walnoten eroverheen. Besprenkel met de balsamico azijn.

Ingrediënten

- ☐ 50 g PS. penne
- ☐ 25 g gorgonzola
- ☐ 20 g walnoten
- ☐ 100 g kastanje champignons
- ☐ 75 g groene asperge tips
- ☐ Handje rucola
- ☐ 50 g peer
- ☐ 1 teentje knoflook
- ☐ 1 el balsamico azijn
- ☐ 2 el olijfolie

Voedingswaarden per persoon

Energie	639 kcal
Koolhydraten	24 g
Vet	43 g
Vezels	20 g
Eiwit	27 g