

## RIGATONE MASCARPONE ROSSO MET HEILBOT, COURGETTE EN HALF GEDROOGDE ZONTOMAAT

### INGREDIËNTEN

Rigatone (Smiling Cook)

Mascarpone Rosso saus (Smiling Cook)

Heilbotfilet

Half gedroogde zontomaat

Cherry tomaat

Courgette

Mozzarella

Verse basilicum

Parmezaan



### BEREIDING

Laat de Rigatone een dag van tevoren ontdooien in de koeling.

Snijd de courgette in halve plakjes en halveer de cherry tomaten.

Snijd de half gedroogde zontomaten grof.

Meng de Rigatone koud met de Mascarpone Rosso saus.

Meng daarna de courgette, cherry tomaten en een deel van de zontomaten door de pasta.

Verdeel het geheel in een maaltijdschaal.

Verdeel stukken heilbotfilet gelijkmatig over de schaal.

Top af met mozzarella, resterende zontomaten, Parmezaan en verse basilicum.