

PANSOTTI PRIMAVERA

INGREDIËNTEN

- 6st. Pansotti Pasta
- 150g. Primavera saus
- 125g. Groentegrill Andalusie (1 beker)
- 15g. Grana Padano kaas (1 handje)
- 4bl. Basilicum
- 10g. Phase boter
- Zout en peper



BEREIDING

Zet een pan water op met een pastamandje erin

Verzamel alle ingrediënten in de juiste hoeveelheden

Doe de 6 gevulde pasta voor 5 min. in het kokende water

Bak de 125g groenten in phase voor ca. 2-3 min (let op grote stukken deze hebben langer nodig om te ontdooien)

Voeg dan de 150g. Primavera saus toe en bak dit ca. 1 minuut

Voeg de pasta toe en meng alles goed door elkaar

Verdeel de pasta, groenten, saus en basilicum mooi over het bord met een lepel

Pak een handje Grana Padano en maak deze iets kleiner er verdeel over het bord

Doe hier nog wat zout en peper overheen en het is klaar