

# PASTASALADE MASCARPONE ROSSO MET KIP

## Ingrediënten

- Penne (Smiling Cook)
- Mascarpone Rosso saus (Smiling Cook)
- Kipreepjes (MAQS)
- Cherry tomaat
- Gegrilde courgette
- Geroosterde paprika
- Rucola
- Verse basilicum
- Parmezaan
- Peper
- Zout



## Bereiding

- 1 Laat de Penne ontdooien in de koeling of ontdooi kort in heet water.
- 2 Laat de pasta volledig afkoelen.
- 3 Meng de Penne met de Mascarpone Rosso saus.
- 4 Voeg de kipreepjes, cherry tomaat, gegrilde courgette en geroosterde paprika toe.
- 5 Meng alles rustig door zodat de pasta mooi heel blijft.
- 6 Breng op smaak met peper en eventueel een beetje zout.
- 7 Portioneren in een bowl, saladebeker of maaltijdbak.
- 8 Werk af met rucola, verse basilicum en Parmezaan.

## Fastservice toepassing

Zeer geschikt als koude pastasalade voor lunch, petrol, leisure en take away. Door de romige maar frisse saus heeft het gerecht veel herkenbaarheid en een brede doelgroep.

### Praktisch inzetbaar voor

- Koud te verkopen
- Geschikt voor grab and go
- Sterk voor lunchverkoop
- Interessant voor petrol