



Pastasalade met Rode Pestokaas



Ingrediënten

- 400 gram rigatoni
- 10 paprika's (mix van rood, geel en oranje)
- 1 rode ui
- 125 gram ricotta
- 1 citroen (sap en rasp, voor de ricotta)
- 0.5 citroen (sap, voor de dressing)
- 1 bol knoflook
- 60 gram Henri Willig Koekaas met Rode Pesto
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels witte balsamico
- 1 eetlepel honing of ahornsiroop
- 2 theelepels milde mosterd
- Zout en peper naar smaak
- Handje basilicum
- Extra olijfolie voor op de knoflook en paprika

Op zoek naar een zomerse pastasalade? Deze pastasalade met Rode Pestokaas brengt direct een zonnige, zomerse sfeer op je bord. Met geroosterde paprika, zachte gepofte knoflook en romige citroen-ricotta proef je elke hap pure zomer. Perfect als lichte lunch of een gezellig diner met vrienden en familie. En het mooiste? Je kunt eindeloos variëren en er je eigen twist aan geven.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2: Verwijder de buitenste schil van de knoflookbol, maar laat de teentjes aan elkaar zitten. Snijd ook het bovenste topje van de bol af en zet hem op een stukje aluminiumfolie, besprenkel met olijfolie en een beetje zout. Vouw het folie dicht en plaats het pakketje in het midden van de oven voor 45 minuten.
- 3: Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en leg ze met de open kant naar beneden op een bakplaat. Besprenkel met olijfolie, bestrooi met zout en peper en rooster ze 30 minuten in de oven. Laat ze daarna afkoelen en snijd ze in reepjes.
- 4: Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel daarna af onder koud water om af te laten koelen en meng met een beetje olijfolie zodat de pasta niet aan elkaar plakt.
- 5: Snijd de rode ui in dunne ringen en scheur de basilicum in kleine stukjes.
- 6: Meng de ricotta met de rasp en het sap van een halve citroen.
- 7: Knijp de gepofte knoflooktenen uit de bol en klop deze in een kommetje samen met de olijfolie, honing, citroensap en mosterd tot een gladde dressing. Breng op smaak met zout en peper.
- 8: Meng de pasta met de paprika, rode ui, basilicum en de dressing.
- 9: Verdeel de pasta over de borden. Top af met plakjes citroen-ricotta en schaaft er als laatste Rode Pestokaas van Henri Willig overheen. Buon appetito!

TIP: Houd je niet zo van de scherpe smaak van rode uien? Leg de uiringen dan 10 minuten in een bakje water om de scherpe smaak wat te verzachten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Welke pasta is het beste voor in een pastasalade?

Voor een pastasalade met geroosterde groenten en romige ricotta werken stevige pasta's zoals penne, fusilli of farfalle het beste. Ze houden goed de dressing vast en behouden hun structuur, ook als de salade een tijdje staat.

Eet smakelijk!

Deze zomerse pastasalade is heerlijk zoals hij is, maar je kunt er volop mee variëren. Voeg bijvoorbeeld extra groenten toe zoals cherrytomaatjes, courgette of komkommer, of vervang de basilicum door rucola of munt voor een andere frisse smaak. Speel met de kaas: probeer in plaats van Rode Pestokaas eens jonge geitenkaas of een smaakvolle oude kaas. Zo maak je steeds weer een pastasalade die perfect past bij jouw zomerse momenten!

Dit recept is in opdracht gemaakt door [Cyn In Koken](#).
