

GRIEKSE PASTA - GEROOKTE KALKOEN



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 240 g Griekse pasta of puntaletta (= pasta in de vorm van een rijstkorrel)
- 2 vleestomaten
- een doosje half zongedroogde tomaten
- 120 g mozzarella mini bolletjes
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 courgette
- 400 g gerookte kalkoenblokjes
- een handje pijnboompitten
- verse basilicum
- 1 vetarm groentebouillonblokje of 1 el groentebouillon



Bereidingswijze:

- Kook de pasta beetgaar, giet af en meng er een beetje groentebouillon-poeder door.
- Was de vleestomaten en snij in blokjes.
- Was de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snij in reepjes.
- Was en schil de courget en snij in blokjes.
- Giet de mozzarellabolletjes af en spoel af onder stromend water.
- Kook of stoom de paprikareepjes en courgettestukjes beetgaar en giet af.
- Voeg de gekookte groentestukjes, samen met de tomatenstukjes en de gerookte hamblokjes toe aan de pasta, meng onder mekaar en doe het geheel in een ovenschotel.
- Verdeel de half zongedroogde tomaten er over, samen met de mozzarellabolletjes en strooi er wat pijnboompitten over.
- Zet het geheel nog 10 minuten onder de grill; werk af met enkele takjes basilicum en laat het smaken!