

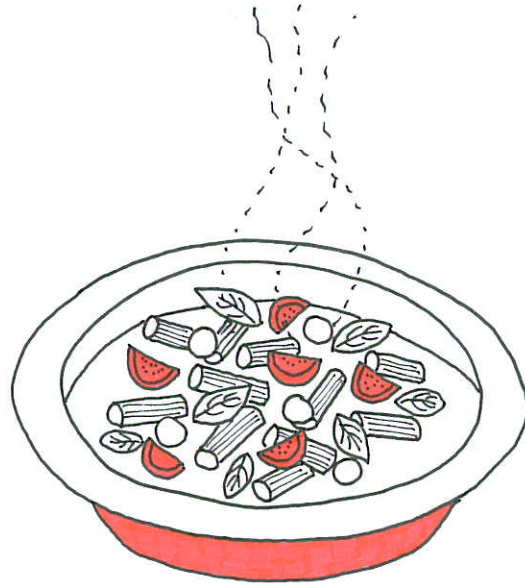
# Luie zomerpasta (2 personen)

Bereiden: 15 minuten


Wachttijd: 15 minuten (of langer)

## Nodig:

- 1 bol buffelmozzarella
- 5 geurige rijpe tomaten (pomodori)
- handvol verse basilicum
- 1 teentje knoflook, uit de knijper
- Scheut olijfolie
- Scheutje balsamico azijn
- Zout & peper
- 200 g pasta naar keuze



## Doen:

 **Belangrijk:** zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn!

Breng een pan water aan de kook voor de pasta.



Snij de mozzarella in stukjes. Scheur de basilicum in reepjes.

Snij de tomaten kruislings in en dompel ze in het kokende water. Vis ze er met een schuimspaan of lepel weer uit (ditzelfde water gebruiken we zo voor de pasta). Haal de velletjes eraf, verwijder de pitjes en snij in blokjes.

**Tip!**



Vermeng tomaat, mozzarella en basilicum in een grote kom en voeg de knoflook, olijfolie en balsamico azijn toe. Voeg zout & peper toe, liefst versgemalen. Laat dit rustig even staan terwijl je bijvoorbeeld zelf een glaasje wijn neemt, dan kunnen de smaken goed intrekken.

Kook de pasta gaar en giet af in een zeef. Doe de hete pasta vervolgens direct over in de kom met de tomaat / mozzarella. Schep alles goed om. Door de hitte van de pasta begint de kaas te smelten en stijgen de heerlijke geuren van de basilicum en knoflook op. Onmiddellijk serveren, want:

**Tip!**  
Dit recept valt of staat met echt lekkere, rijpe, geurige ingrediënten

met tadie mozzarella werkt het niet!



**Tip!**  
je kunt i.p.v. basilicum ook zelfgemaakte (!) pesto nemen

zie recept elders op de site



De pasta wacht niet op de mensen, de mensen wachten op de pasta!

