

# Pastasalade met sperziebonen & tomaat-amandel saus (4 personen) (Vegetarisch)

Bereiden: 10 minuten  
In de pan: 12 minuten

## Nodig:

- 350 g vlinderpasta (farfalle)
- 350 g sperziebonen
- 400 g rijpe tomaten
- 100 g amandelen
- 2 knoflooktenen
- 1 plantje basilicum
- Scheutje olijfolie
- Zout & peper uit de molen



## Doen:

Breng alvast een grote pan met water & zout aan de kook voor de pasta.

Maak de boontjes schoon, snij doormidden en kook ze in water & zout beetbaar in ± 10 minuten.

Kook de pasta beetbaar (tijd? zie verpakking)

Wil je geen stukjes noot? Maak dan eerst de amandelen fijn

TIP!



TIP!  
of neem verse(!) pesto i.p.v. basilicum



Saus: Snij de tomaten in grote stukken. Doe ze in de keukenmachine of blender, samen met de amandelen, knoflook, basilicum blaadjes (= kaatjeplukt plantje), zout & peper. Maak tot een smeuïg mengsel met nog stukjes noot erin.

Giet de sperziebonen af en doe ze in een grote kom met de saus.  
Giet de pasta af en doe erbij. Schep alles goed door elkaar.  
Breng op smaak met zout & peper en sprenkel er wat olijfolie over.

TIP!  
Zowel warm als koud lekker!

