



# SNELLE RISONI PASTA MET ITALIAANSE GEMARINEERDE STUKJES

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Kipstukjes Mediterraans  
250 g kerstomaatjes  
12 zwarte kalamata-olijven  
1 zakje rucola ca. 80 g  
200 g Risoni-pasta  
geraspte vegan kaas  
klein scheutje balsamicoazijn  
olijfolie om in te bakken  
zout en peper

## CULINAIRE TIP

### Voeg wat extra groenten toe!

Voeg voor extra groenten gekookte broccoliroosjes toe. Sprenkel ze lichtjes met extra vierge olijfolie en rasp met een fijne rasp wat (biologische) citroenschil erover en bestrooi met geroosterde pijnboompitten.



Probeer de smaak van Italië! Dit op de Italiaanse keuken geïnspireerd pastagerecht is echt heerlijk, met de Garden Gourmet Sensational gemarineerde stukjes.

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Kook de Risoni

Kook de Risoni volgens de instructies op de verpakking. Halveer de tomaten en laat de olijven uitlekken.

### 2. Bak de gemarineerde stukjes

Bak terwijl de risoni kookt de gemarineerde stukjes volgens de instructies op de verpakking en voeg daarna de tomaten toe. Bak deze 1-2 min mee. Voeg als laatste de rucola toe, besprenkel licht met balsamico-azijn en meng tot het begint te slinken.

### 3. Serveer

Schep de pasta op de borden of een kom en schep het mengsel erover. Garneer met de olijven. Serveer met geraspte (vegan) kaas of Parmezaanse kaas.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)**