

Pastasalade met gorgonzola, peer en balsamico



20 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	639 Kcal
Koolhydraten	24.1 g
Eiwitten	27.1 g
Vet	43.7 g
Vezels	20.3 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 50 g PS. penne
- 25 g gorgonzola
- 20 g walnoten
- 100 g kastanje champignons
- 75 g groene asperge tips
- Handje rucola
- 50 g peer
- 1 teentje knoflook
- 1 el balsamico azijn
- 2 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Bereid de penne zoals vermeld op de verpakking en laat afkoelen. Pers de knoflook, snijd de champignons in partjes en de peer in halve plakjes. Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan en fruit de knoflook. Voeg de champignons en groene aspergetips toe en bak deze 4-5 minuten mee. Rooster in een droge koekenpan de walnoten goudbruin en zet apart. Verwarm de overige olie in dezelfde koekenpan en bak hierin de peer totdat deze zacht wordt en een beetje bruin kleurt. Leg de pasta op een bord en verdeel de groente, peer, gorgonzola en de walnoten eroverheen. Besprenkel met de balsamico azijn.