

# 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.

 2 PORTIES

 15 MIN

 GEMAKKELIJK

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**