

## Benodigdheden

150 pasta  
100 gr spekjes  
2 el pesto  
100 ml Blue Band Finesse voor Koken  
50 gr rucola  
1 rode ui  
pijnboompitten  
Parmezaanse kaas

## Tijd

25 minuten

# RUCOLA

Pasta met romige pestosaus en rucola

## Aan de slag

**Stap 1:** Kook de pasta volgens de instructies op het pak. Snipper de ui. Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie totdat ze lichtbruin zijn en haal ze uit de pan. Bak in dezelfde pan de spekjes en ui.

**Stap 2:** Voeg na een minuut of 5 de pesto en Blue Band Finesse voor Koken toe. De Blue Band Finesse geeft een heerlijk romige smaak aan dit gerecht en maakt het lekker smeug.

**Stap 3:** Meng alles goed door elkaar en laat een paar minuten pruttelen. Voeg daarna de pasta en pesto toe.

**Stap 4:** Nogmaals mengen en dan kan het vuur uit. Serveer met wat rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.



Bron: Lekkersimpel