

Penne met sperziebonen en mozzarella (voor 1 persoon)

75 gram penne

100 gram sperziebonen

100 gram kerstomaten

100 gram mozzarella

1 theelepel zout

1 theelepel peper

1. Snijd de puntjes van de sperziebonen. Breek of snijd de sperziebonen doormidden.
2. Kook de sperziebonen 10 minuten in water.
3. Giet de sperziebonen af.
4. Snijd de kerstomaten doormidden.
5. Knip of scheur de mozzarella in hapklare stukjes.
6. Vul een grote pan met water en een theelepel zout. Breng het water aan de kook.
7. Doe de pasta in de pan wanneer het water kookt.
8. Na tien minuten is de penne gaar. Giet het water af.
9. Doe de sperziebonen, de tomaten en de mozzarella bij de penne. Roeren.
10. Op smaak brengen met peper. Liefst met versgemalen peper.
11. Smakelijk eten!
12. Restjes weggooien. Of binnen 2 dagen het eten goed verhitten voordat je het opeet. Let vooral op met de mozzarella. Die bederft snel.