



# Zonnige pasta met salami



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

400 gram linguine  
zout  
8 eetlepels olijfolie  
200 gram salami (van een droge worst - in blokjes)  
2 teentjes knoflook (geperst)  
2 eetlepels kappertjes  
250 gram kerstomaatjes (gehalveerd)  
1 eetlepel Provençaalse kruiden  
1 handvol olijven (in ringen gesneden)  
1 zakje rucola  
80 gram parmezaanschilders  
zwarte peper van de molen

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de linguine in lichtgezouten water.
- 2.** Verhit intussen in een diepe braadpan de olijfolie. Bak hierin de salamiblokjes en de knoflook aan. Voeg de kappertjes, de kerstomaten, de Provençaalse kruiden en de olijvenringen toe. Roer goed en zet het vuur af.
- 3.** Giet de pasta af en meng met de ingrediënten in de pan. Werk af met rucola, parmezaanschilders en peper van de molen.