

Bergpasta

In de zomer van 2011 waren we op vakantie in Zwitserland. Mijn favoriete land vanwege de mooie bergen en de prachtige wandelingen die je er kunt maken. Vanaf dat ik kan lopen namen mijn ouders mij mee naar Zwitserland en werd er veel gewandeld. Onze kids moesten er nu ook aan geloven, dus bergschoentjes aan en rugzakjes op. Sil was totaal niet enthousiast maar het volgende heeft geholpen.





De avond voor de 1^e wandeling hebben we in een restaurant pasta gegeten. We vertelden Sil dat het bergpasta was. Als je dat ging eten dan kregen je benen heel veel kracht. De volgende ochtend met de kabelbaan omhoog naar de top van de berg. Boven lekker in de speeltuin spelen, rodelen, picknicken bij de koeien en toen was het tijd voor de afdaling. Geweldig om te doen. Weer thuis van vakantie, de bergpasta zelf gemaakt, elke keer eten we die wanneer er een prestatie geleverd moet worden de volgende dag.

Recept

Nodig (liefst alles biologisch):

Verse pasta

Rucola

Tomaat

Plakjes ham

Parmezaanse kaas

Slagroom

Pijnboompitjes, peper en zeezout

Snij de plakjes ham in stukjes, de tomaten in blokjes en de rucola fijn. Kook de pasta gaar. Verhit olijfolie in een hapjespan en doe de tomaat erbij. Even omscheppen en dan de slagroom, ham en rucola toevoegen. Peper en zout erbij en flink wat geraspte kaas. Even laten pruttelen. Intussen de pijnboompitjes roosteren. Schep wat pasta op de borden, de gevulde saus erbij en strooi de pijnboompitjes en meer geraspte kaas naar behoefte erover.

Eet smakelijk!

