



ingezonden door Astrid

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 bakje Boursin Cuisine Drie Pepers
- 300 gram penne rigate
- 400 gram kalkoenschnitzels in reepjes
- 250 gram kersentomaatjes, gehalveerd
- Basilicum
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 grote ui, gesnipperd
- 3 eetlepels olijfolie
- zout, peper

Bereiding

Kook de penne in een pan met ruim kokend water en wat zout in 10-12 minuten beetgaar. Verhit de olijfolie in een hapjespan en fruit de ui en knoflook. Kruid de kalkoen reepjes met zout en peper, schep ze door de ui en bak ze omscheppend in 3-4 minuten bruin en gaar. Giet de pasta af. Roer de Boursin en 1 dl van het pasta kookvocht erdoor en verwarm dit tot een gladde saus. Schep de penne met de tomaatjes door de kalkoen in de saus. Schep de pasta op een bord en strooi de basilicum erover.