

PASTASALADE MET ZALM EN TUINKRUIDEN

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

- 200 g (glutenvrije) penne
- 1 blikje zalm
- 100 g (diepvries) tuinerwten
- 1 handvol cherrytomaatjes
- 10 zwarte olijven
- 10 groene olijven
- 1 el kappertjes
- 2 bosui
- 100 g gemengde sla
- 1-2 handenvol gemengde tuinkruiden
- peper en zout

VOOR DE DRESSING

- 1 tl mosterd
- 1 tl honing
- 1 el ciderazijn
- 3 el goede olijfolie
- peper en zout(flakes)

BEREIDINGSTIJD

ca. 30-45 minuten

BEREIDING

Breng ruim water met zout aan de kook en kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking al dente (beetgaar). Giet af in een vergiet en spoel met koud water. Laat uitlekken en verder afkoelen.

De erwten hoeven niet gekookt te worden. Gebruik je diepvrieserwten, laat ze dan in koud water ontdooien en daarna uitlekken in een zeef. Giet er aan het einde van de pasta-kooktijd 1 kop kookwater over uit. Laat verder uitlekken.

Halveer de groene en zwarte olijven, laat de kappertjes uitlekken. Maak de bosui schoon, verwijder evt. het buitenste blad en snijd in ringetjes. Halveer de cherrytomaatjes of snijd ze in kwarten.

Neem een grote schaal en meng hierin de groenten en de goed uitgelekte en afgekoelde pasta. Breng op smaak met een beetje peper.

Meng alle ingrediënten voor de dressing en klop tot een gladde saus. Of gebruik een hervulbaar flesje dat je kunt afsluiten, dan hoef je alleen flink te schudden tot alles gemengd is. Giet ongeveer een eetlepel van de dressing over de pasta. De rest van de dressing kun je bewaren in de koelkast.

Maak de sla eventueel schoon. Was de tuinkruiden (en droog op een theedoek) en pluk de blaadjes van de steeltjes.

Schep de sla en tuinkruiden voorzichtig door de pastasalade. Proef of er voldoende dressing gebruikt is, voeg eventueel nog iets toe.

Mis je nog wat zout, ik gebruik graag zoutflakes want dat "krakt" zo lekker tussen mijn tanden.

Verdeel de zalm over de salade. Zet de dressing en zoutflakes op tafel, dan kan ieder naar smaak eventueel nog iets toevoegen.

TIP voor de tuinkruiden: ik gebruikte basilicum, peterselie, citroenmelisse en munt. Maar gebruik vooral wat je zelf lekker vindt. Dille heb ik niet in de tuin maar het blikje zalm met dille smaakte er heerlijk bij.