

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

- 150 g pasta naar keuze
- 150 g verse zalmfilet (diepvries kan ook)
- 1 kopje (diepvries) doperwten
- 8-10 tomaten
- 1-2 lente-ui
- ½ komkommer
- 1 el kappertjes
- 100 g stevige sla, bijv. Romaine

Voor de garnering:

- Geschaafde Parmezaanse kaas
- Handje pistachenoten of pijnboompitten

Voor de dressing:

- 4 el ricotta
- 1 el mayonaise
- 1 tl mosterd
- ½-1 tl appelazijn
- Peper en zout

OOK NODIG

- Schuimspaan
- Vergiet

Bereidingstijd

Vorbereiden: 25 minuten

Bereiden: ca. 20 minuten

BEREIDING

Laat voordat je begint de zalm ontdooien als dat nodig is.

Zet water op met ruim zout voor het koken van de pasta. Zet ook een pan of kom met ijskoud water klaar om de pasta af te koelen.

Snijd de zalm in reepjes en zet apart.

Snijd de lente-ui in ringetjes, de komkommer in dunne schijfjes, halveer de tomaten. Doe alvast in een grote schaal. Voeg ook de kappertjes toe.

Was de sla, verwijder eventueel dikke nerven en snijd in repen. Slinger droog en voeg bij de groenten.

Roer de ingrediënten voor de dressing los en breng op smaak met peper en zout. Is de dressing nog te dik dan kun je een beetje water toevoegen om te verdunnen.

Kook de pasta al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd de doperwten toe.

Draai het vuur onder de pan uit. Schep met een schuimspaan de pasta en erwten uit het kokende water en laat in het koude water schrikken. Schep dan in een vergiet en laat goed uitlekken. Schep de pasta in de schaal.

Schep nu voorzichtig de zalm in het nog hete pastawater en laat in een minuutje of 2 garen. Let op, dit gaat snel! Schep uit het water, laat even uitlekken en voeg toe aan de salade.

Schep de dressing voorzichtig door de salade.

Garneer de salade met de kaas, noten of pijnboompitten en eventueel nog verse kruiden.

TIP: heb je geen ricotta in huis? Gebruik dan 3 el mayonaise en 2 el Griekse yoghurt. Of maak een [honing-mosterd dressing](#).