



PASTASALADE MET TONIJN

INGREDIËNTEN

VOOR 2-3 PERSONEN

- 200 g pasta
- 1 kopje diepvries doperwten
- 2 blikjes tonijn op olijfolie
- 1 kleine rode ui
- 1 handvol cherrytomaatjes
- 1 zakje rucola
- ½ geroosterde puntpaprika (pot)
- 1 el kappertjes
- Ca. 10 groene olijven
- Ca. 10 zwarte olijven
- 1 el mayonaise (bijv. Truffelmayonaise van JeanBaton)
- Citroensap en rasp
- Peper en zout
- Basilicumblaadjes

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 20 minuten

BEREIDING

Breng water met zout aan de kook voor de pasta. Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de laatste 5 minuten de doperwten mee.

Snijd intussen de rode ui in ringetjes. Halveer de cherrytomaten. Snijd eventueel de olijven in plakjes (als je dat lekkerder vindt). Laat de geroosterde paprika iets uitlekken en snijd in reepjes.

Schep kappertjes, olijven, puntpaprika en de mayonaise in een ruime kom. Voeg hieraan 1 eetlepel olie van de tonijn aan toe – vang de rest van de olie op in een kommetje en houd achter. Meng alles en proef de dressing. Omdat de kappertjes, olijven en puntpaprika een zuurtje hebben, is toevoeging van extra citroensap misschien niet nodig. Breng op smaak met peper en zout.

Giet de pasta af in een zeef en spoel met koud water, zodat de pasta snel afkoelt en niet door gaart. Laat goed uitlekken.

Schep intussen de uitgelekte tonijn, tomaatjes en rode ui in de kom en meng alles. Dan de pasta erbij en de rucola, alles goed omscheppen en proeven op smaak. Voeg eventueel nog een beetje peper, zout en citroensap toe.

Scheur de basilicumblaadjes erboven en rasp er wat citroenschil over.