



Pastasalades

verrassende recepten voor pastasalades

Inhoud

Lente

- 15 Cocktailsalade met garnalen
 - 17 Pastasalade met zalm en asperges
 - 19 Friszoete pennesalade met rivierkreeftjes
 - 21 Volkorensalade met forel
 - 23 Lasagnesalade met surimi
 - 25 Boerensalade met omelet
 - 27 Tortellinisalade met carpaccio
 - 29 Pastasalade 'tonnato'
 - 31 Lauwwarme schelpjessalade met gegrilde kip
 - 33 Lauwwarme shoarmasalade
-

Zomer

- 36 Pittige salade met gamba's en mango
- 38 BLT-salade met rode zalm
- 40 Gegrilde groentensalade met tonijn
- 42 Caesar pastasalade
- 44 Salade mini-caprese
- 46 Venkelsalade met mosselen
- 48 Spaghettisalade aglio, olio e peperoncino
- 50 Griekse pastasalade
- 52 Lasagnesalade met zalmvlokken en gremolata
- 54 Caponatasalade met geitenkaas

Inhoud

Herfst

- 59 Salade met makreel, avocado en rode peper
 - 61 Knapperige salade met peer en gorgonzola
 - 63 BBB-salade met Franse kruidenvinaigrette
 - 65 Spinaziesalade met oude kaas en mosterd-dragondressing
 - 67 Witlofsalade met beenham, kaas en appel
 - 69 Raviolisalade met parmaham en rucolapesto
 - 71 Salade met kip en geroosterde pompoen
 - 73 Spaanse pastasalade met chorizo
 - 75 Salade met gebakken champignons en roquefort
 - 77 Pastasalade met broccoli, spekjes en honingdressing
-

Winter

- 80 Hollandse macaronisalade met rookworst
- 82 Amerikaanse koolsalade
- 84 4-kazensalade
- 86 Oosterse spaghettisalade met tofu
- 88 Mexicaanse pastasalade



Cocktailsalade met garnalen

lunch- of hoofdgerecht, voor 4 personen

1 Kook de farfalle in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Schrap of schil intussen de bospeentjes en snijd ze in plakjes. Meng voor de cocktaildressing de mayonaise met de tomatenpuree, de slagroom, de sherry en zout en peper naar smaak.

2 Doe de pasta in een vergiet en spoel af onder koud stromend water. Verdeel de slablaadjes over 4 borden. Schep er de pasta, de bospeen, de garnalen en de augurkjes op.

3 Maak de salades af met de cocktaildressing en bestrooi de salade met peper naar smaak.

Tip Maak de pastasalade van tevoren en bewaar hem afgedekt in de koelkast. Schep de salade vlak voor het serveren op de slabladeren.

Bereiding: 20 minuten

300 g farfalle
4 bospeentjes
5 eetl mayonaise
1 eetl tomatenpuree
2 eetl slagroom
1 eetl droge sherry
12 blaadjes kropsla
250 g jumbogarnalen
100 g zoetzure cocktailaugurkjes

Pittige salade met gamba's en mango

lunch- of hoofdgerecht, voor 4 personen

1 Kook de farfalle in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Schep de gamba's om met de olie en zout en peper naar smaak. Verwijder de harde steeltjes van de waterkers.

2 Verhit de grillpan. Gril de gamba's in 5 minuten gaar. Doe de pasta in een vergiet en spoel af onder koud stromend water.

3 Meng in een schaal de pasta met de chilisaus. Schep er de ui, de mango, de gamba's en tenslotte de waterkers door.

Tip Maak de pastasalade van tevoren en voeg de waterkers pas vlak voor serveren toe. Zo blijft de waterkers knapperig.

Bereiding: 20 minuten

300 g farfalle
500 g grote gamba's
3 eetl zonnebloemolie
75 g waterkers
6 eetl zoete chilisaus
1 rode ui, in halve ringen
1 mango, in blokjes

Extra nodig:
grillpan

