

Maaltijdsalade van schelpjespasta en tonijn

Zomerse salade voor 4 personen

En fijn, zo gemaakt.



Wat hebben we nodig

- 300 gram schelpjespasta of een andere korte pasta
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 10 zwarte olijven zonder pit (of meer naar smaak)
- Ca 200 gram gemengde sla
- 1 blikje tonijn op water (2 mag ook)
- Handvol verse basilicumblaadjes, beetje apart houden voor de garnering

Voor de dressing

- 2 dl. (halfvolle) yoghurt
- 2 el. mayonaise
- 2 tl mosterd
- 1 teentje knoflook uit de pers
- Suiker, zout en peper naar smaak

Hoe maken we het

- Kook de schelpjespasta volgens de instructies op het pak, stort het in een vergiet, spoel na met koud water, laat de pasta goed uitlekken en doe deze over in een grote schaal
- Maak de paprika's schoon, verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd deze in blokjes
- Snijd de ui in dunne halve ringen
- Halveer de olijven
- Was de sla en snijd deze in reepjes
- Schep de paprikablokjes, ui, olijven door de pasta
- Doe alle ingrediënten voor de dressing in een kommetje en roer dit goed door elkaar
- Giet de dressing over het pastamengsel en schep alles goed door elkaar
- Schep er als laatste de sla en de basilicumblaadjes door
- Laat de salade een half uurtje staan om de smaken goed in te laten trekken
- Op borden scheppen en garneren met basilicumblaadjes

Eet smakelijk!