

Pastasalade



Bijgerecht

salade

4 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: voorbereiding: 15 minuten, wachttijd: 40 minuten bereiding: 5 minuten

Seizoen: voorjaar en zomer



Ingrediënten

- 300 gram Capelli d'angelo pasta of pipe rigate (af andere schelpjes)
- zout & peper
- 4 eieren
- 185 gram tonijn in olie uit blik in stukken gebroken
- 1 blik artisjokhartjes uitgelekt en in stukken
- 5 gedroogde tomaten op olie in stukjes
- 3 el mayonaise + 2 tl citroensap

- 1 fijngesneden sjalot
- 1 tl verse tijm of basilicum
- 2 lenteuitjes in dunne plakjes

Bereidingswijze

1. In grote pan ruim water aan de kook brengen. Zout en pipe rigate toevoegen en al dente (beetgaar) koken. Pasta afgieten, koud afspoelen en laten uitlekken. Eieren in ca. 4 minuten zacht koken, afspoelen onder koud water, pellen en in partjes snijden. Tonijn en artisjokharten laten uitlekken.
2. In grote kom mayonaise, Citroensap, gedroogde tomaten en lenteui mengen tot een dressing. Op smaak brengen met zout en peper. Pasta, stukjes tonijn, artisjokken toevoegen en voorzichtig door elkaar scheppen. Salade laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.
3. Salade nogmaals doorscheppen. Garneren met partjes ei.

Tenslotte

Pasta-Tonijnsalade (Pasta al Tonno) is niet typisch Italiaans, maar is een voortbrengsel van de Australische fusion-keuken. Gebruik bij voorkeur korte pastasoorten als penne, want die laten zich goed combineren met bijvoorbeeld in grove stukken gesneden groenten - de groenteblokjes zijn dan ongeveer even groot als de pasta. Spoel voor een pastasalade de pasta na het koken kort af onder stromend koud water, anders gaart de pasta nog na en wordt hij te gaar. Bovenstaand gerecht is een maaltijdsalade voor **2** personen. Nu **Pastasalade met gerookte kipfilet**. Kook 300 gr penne in ruim kokend water 'al dente' (beetgaar) en giet af. Verwarm in een wok een flinke scheut olijfolie en fruit hierin 3 fijngehakte teentjes knoflook. Voeg 100 gr pancetta (eventueel ontbijtspek) toe en bak deze samen met de knoflook krokant. Zet het vuur laag, voeg de penne toe en roer deze goed om met een aantal flinke scheppen Boursin Cuisine Knoflook & Fijne kruiden Light. Voeg 1 bakje gehalveerde kerstomaatjes toe en verwarm goed mee. Rooster intussen 3 el pijnboompitten in een aparte koekenpan. Meng 400 gr gerookte kipfilet in blokjes of plakjes en 1 fijngesnipperde rode ui door de pasta. Breng de pastasalade op smaak met peper, zout en 3 el aceto balsamico. Schep 75 gr rucola, verse basilicum in stukjes gescheurd en de geroosterde pijnboompitten erdoor en meng alles goed. Rasp grove flinters Parmezaanse kaas en leg deze vlak voor het serveren bovenop de pastasalade. Tot slot **Pastasalade Caesar**. Kook 300 gr penne beetgaar en giet af. Klop met de garde 3 el Citroensap, 2 el mosterd (Dijon), 2 tl ansjovis pasta (je kunt ook ansjovis fijnprakken of in dunne reepjes snijden), 1 grote teen knoflook uit de knijper, een flinke scheut olijfolie van goede kwaliteit voor de dressing door elkaar in een grote kom. Snijd 1 krop Romaanse sla in dunne reepjes. Voeg pasta, sla, 75 gr geraspte Parmezaanse kaas en 1 kop croutons toe aan de dressing en roer goed. Kruid met zout en peper. In het originele caesar salade recept zitten ook spekjes. Leg hiervoor plakjes ontbijtspek of bacon op een ovenschaal of bakplaat en bak ze in een oven knapperig. Een andere mogelijkheid is de spek in een koekenpan met anti-aanbaklaag knapperig en goudbruin te bakken.