



Zomerse rucola-pastasalade

met serranoham en gedroogde tomaten



binnen 20min



2 personen

Serrano is een bijzonder magere ham met een milde, aromatische smaak. Hij past perfect bij deze lichte pastasalade met gedroogde tomaten, rucola en geraspte kaas, die extra pit krijgt met de mosterddressing en wat rode chili. Deze salade is trouwens lekker veelzijdig - hij smaakt net zo goed bij zonsondergang op het balkon als op de picknickdeken in het park.

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 1 pakje serranoham
- 2 tomaten
- 40g gedroogde tomaten
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 100g rucola
- 1 blokje harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mosterd ¹⁰
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

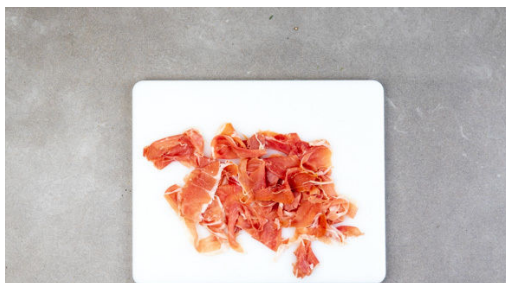
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 794kcal, vet 27.2g, koolhydraten 106.2g, eiwit 31.4g



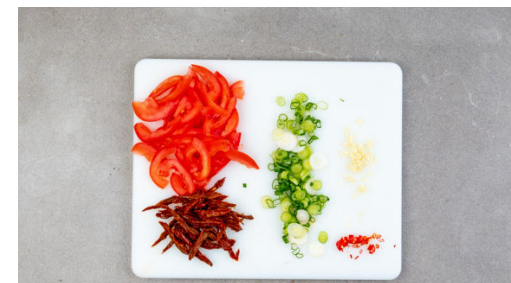
1. Ham scheuren

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Scheur de **plakjes ham** in kleinere stukken.



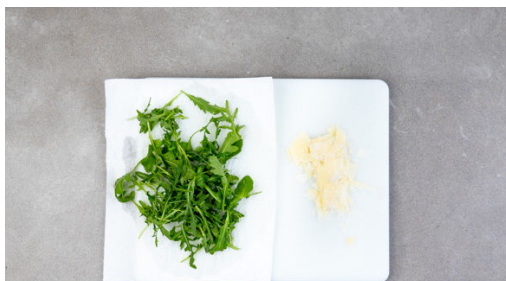
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe aan het kokende water en kook in 8-10min beetgaar. Schep met een kopje ca. **100ml kookwater** uit de pan. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



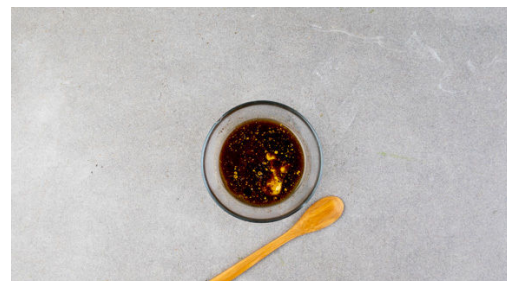
3. Groenten snijden

Halveer de **tomaten**, verwijder de harde kern en snijd in dunne reepjes. Snijd de **gedroogde tomaten** ook in dunne reepjes. Snijd de **bosui** in dunne, schuine ringen. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen. (**Tip:** wil je het niet zo heel scherp hebben? Halveer de **peper** en verwijder de zaadlijsten. Snijd dan in dunne halve ringen.)



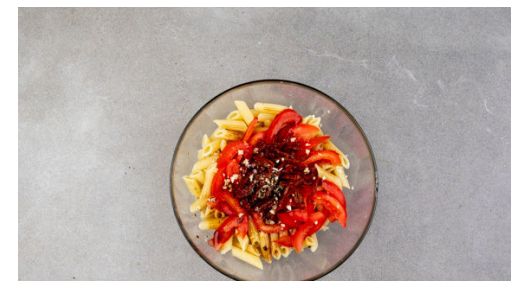
4. Rucola voorbereiden

Was de **rucola** grondig, laat even uitlekken en snijd het onderste stukje van de steelaanzet eraf. Snijd de **kaas** in dunne plakjes.



5. Dressing maken

Maak een **dressing** van 1el mosterd, 1tl honing, 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn en 1-2el water. Proef of je wat peper en zout wilt toevoegen.



6. Afmaken en serveren

Meng de **pasta** met de **tomaat**, de **gedroogde tomaat**, de **rucola**, de **knoflook** en de **dressing**. Voeg evt. wat eetlepels **kookwater** toe. Kruid met nog wat peper en zout en verdeel over de borden. Garneer de **salade** met de **serranoham**, de **bosui**, de **kaas** en **chilipeper** naar smaak.