

DINNERLY



BBQ-Special: Worsten op pastasalade met basilicumdressing



30-40min



2 personen

Soms gaat er niets boven klassieke worsten met pastasalade – en dat is precies wat we vandaag meenemen naar de barbecue! Maar we zouden Dinnerly niet zijn als we niet een kleine troef achter de hand hadden: we maken de pastasalade namelijk niet alleen met mayonaise, maar maken een verrassende basilicumdressing. We voegen er ook nog eens knapperige gerookte amandelen aan toe. Op en top genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische penne²
- 2 zakjes basilicumcrème
- 2 tomaten
- 50g gerookte amandelen³
- 100g mesclun
- 2 varkenssaucijzen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise¹
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- barbecue of grillpan
- middelgrote kookpan
- vergiet

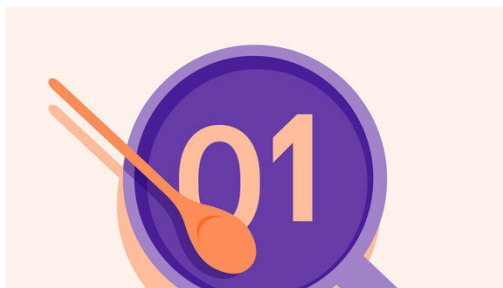
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

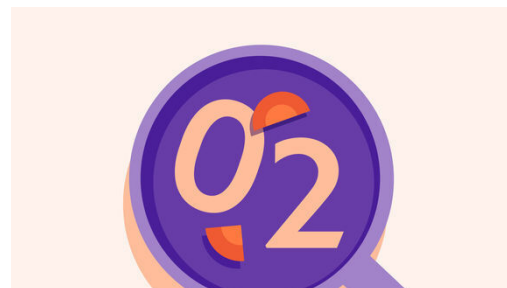
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 983kcal, vet 58.0g, koolhydraten 83.5g, eiwit 33.8g



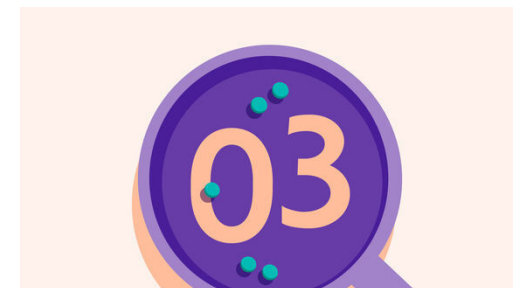
1. Pasta koken

Steek de barbecue aan (zie ook **stap 5**). Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 7-9min beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet.



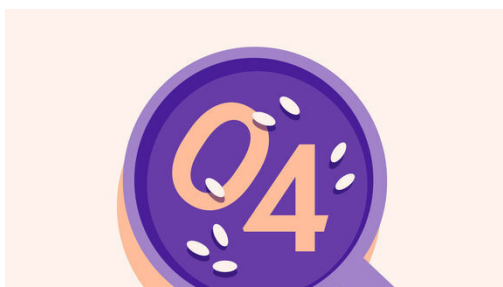
2. Dressing maken

Meng de **basilicumcrème** met 2el mayonaise, 1el azijn, 1el water en een flinke snuf peper en zout tot een **dressing**.



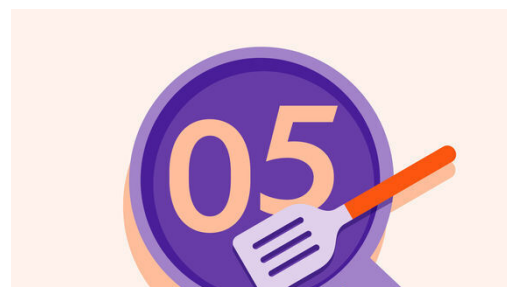
3. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in partjes van ca. 1cm breed. Hak de **gerookte amandelen** grof.



4. Pastasalade bereiden

Meng de dressing met de **pasta**, **tomaat**, **gerookte amandelen** en **sla**. Breng op smaak met een snuf peper en zout.



5. Worsten grillen

Verhit de grillpan, als je die gebruikt, op hoog vuur. Gril de **worsten** op de BBQ, of in de grillpan met 1el olijfolie, in 8-10min per kant gaar. Leg de **worsten** op de **pastasalade** en serveer.



6. Hoe meer, hoe beter?

Deze salade leent zich perfect voor een upgrade door wat extra groente toe te voegen. Gril bijvoorbeeld wat stukken courgette of paprika op de barbecue, snij ze dan in hapklare stukken en meng ze door de pastasalade. Rauwe groente zoals wortel en radijs kan natuurlijk ook – kies wat jij lekker vindt!