



Zomerse pastasalade

met Serranoham, gedroogde tomaten en rucola



ca. 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

- 250g torchiette ¹
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 1 verse chilipeper
- 1x rucola
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 1x plakjes serranoham

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷
- honing of suiker

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- zeef
- maatbeker
- dunschiller of kaasschaaf
- vergiet
- waterkoker

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.

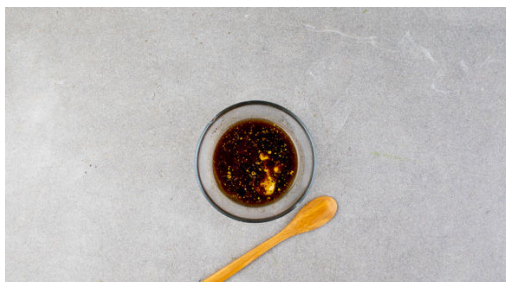
Voedingswaarde per portie

calorieën 616kcal, vet 20.4g, koolhydraten 73.2g, eiwit 33.5g



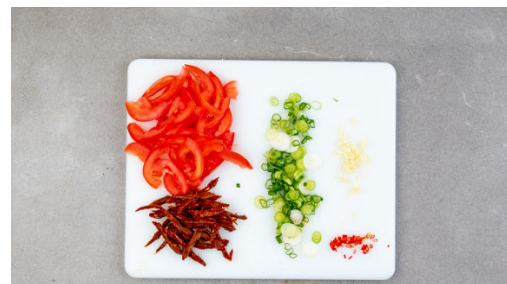
1. Pasta koken

Breng ruim water in een waterkoker in de kook. Doe het gekookte water met een flinke snuf zout in een middelgrote kookpan. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg **2/3e van de torchiette** toe (of meer bij grotere trek). Kook de **pasta** in 6-8min beetgaar. Vang bij het afgieten **100ml kookwater** op en doe de **pasta** gemengd met een scheutje olijfolie terug in de pan.



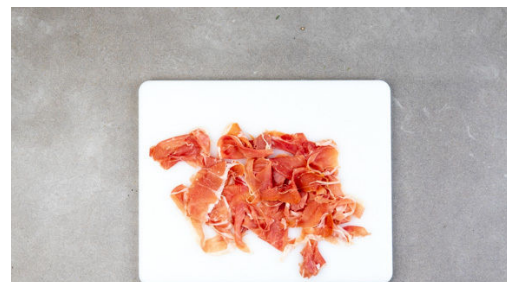
4. Dressing maken

Meng de **mosterd** met 1el balsamicoazijn, 1-2el olijfolie, 1-2el water en 1-2tl honing of suiker. Breng de **dressing** op smaak met peper, zout en evt. meer honing.



2. Groenten voorbereiden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Verwijder de pitjes en snijd de **gewone tomaten** in reepjes. Snijd ook de **gedroogde tomaatjes** in reepjes. Verwijder evt. de zaadlijsten en pitjes en snijd de **chilipeper** in dunne ringen.



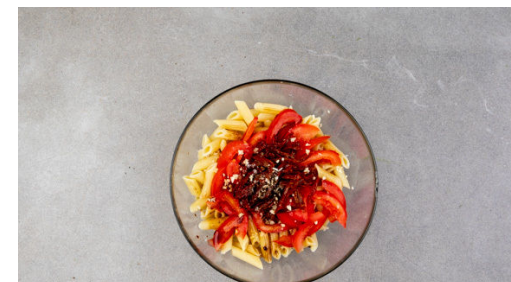
5. Ham voorbereiden

Scheur de **plakjes ham** in kleinere stukken.



3. Rucola voorbereiden

Was de **rucola** grondig en laat in een zeef uitlekken. Schaaf dunne vlokken van de **kaas**.



6. Pastasalade maken

Meng de **pasta** met het **kookwater**, de **knoflook**, **dressing**, **tomaatjes** en de **rucola**. Breng op smaak met peper en zout. Schep de **pastasalade** op en garneer met de **ham**, **kaas** en de **chilipeper** en **bosuiringen** naar wens.