

SALADE - PASTASALADE MET LITTLE GEM

by Carola van Bemmelen.



BEREIDING

VOORBEREIDING 20 MINUTEN - BEREIDING 10 MINUTEN

Kook eerst de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak de champignons en de courgette (beide klein gesneden) met de knoflook even beetgaar en bak in een andere pan de spekreepjes even uit tot ze licht knapperig zijn. Doe dan alles bij elkaar. Breng het geheel op smaak met peper, zout en paprikapoeder.

Snijd de Little Gem in smalle reepjes. Giet de pasta af en spoel flink af onder koud water, zodat deze lauw wordt. Neem een grote kom en doe alles nu bij elkaar in de kom. Roer nu als laatste de zachte geitenkaas erdoor tot deze gesmolten is. Bestrooi met pijnboompitjes en granaatappelpitjes.

INGREDIËNTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 400 gr volkoren rijstpasta* of kikkererwtpasta
- 2 kropjes Little Gem sla
- 1 doosje granaatappelpitjes
- 10 mini tomaatjes gehalveerd
- 1 zakje pijnboompitjes
- 1 doosje champignons
- 200 gr spekreepjes
- 1 courgette
- 200 gr Chèvre
- 1 teen knoflook
- ½ tl paprikapoeder
- Peper zout