

Pastasalade met pesto en salami

Simpele maaltijdsalade met lekker veel groente. Ook lekker om koud te serveren op een BBQ of mee te nemen voor een picknick!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Salades
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	25 minuten

Simpele maaltijdsalade met lekker veel groente. Ook lekker om koud te serveren op een BBQ of mee te nemen voor een picknick!

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 230 graden.
2. Kook de pasta gaar volgens de gebruiksaanwijzing, giet de pasta af en roer de olijfolie erdoorheen.
3. Snijd de tomaten en paprika's in stukken, leg ze op een rooster met de schil naar boven en plaats ze voor 10 minuten bovenin de oven.
4. Snijd de courgette in plakken.
5. Verwarm een grillpan zonder boter of olie totdat de pan heet is. Leg de plakjes courgette in de pan en laat ze 2 minuten per kant grillen. Verplaats ze niet om ervoor te zorgen dat je het 'grilleffect' houdt. Sprenkel wat olijfolie over de courgette en voeg peper en zout naar smaak toe.
6. Snijd de salami in stukjes en bak ze kort in een pan zonder boter of olie (2 -3 minuten).
7. Roer de pesto door de afgekoelde pasta.
8. Meng de pasta daarna met de groenten en de salami en bon appetit.

Ingrediënten

- 150 gram fusilli
- 125 gram salami
- 3 el pesto
- 1 courgette
- 2 paprika's
- Handjevol cherry tomaatjes
- 3 el olijfolie (Sicilië of Foggia)
- 1 bol mozzarella
- Zout en peper

accessoires

- Oven