

Recept: Penne salade met geroosterde groenten, zalm en rucola



Heerlijke koude pastasalade met geroosterde groenten, sappige zalm en frisse rucola. Perfect voor een lichte maaltijd, afgemaakt met een romige mosterdsaus.

Afbeelding: leukerecepten.nl



Aantal personen: 2 pers



Tijd: 45 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

Ingrediënten:

Voor 10 personen

<input type="checkbox"/> Penne volkoren	150 g		
<input type="checkbox"/> Wortels	2 stuks	geschild en in schuine blokjes gesneden	
<input type="checkbox"/> Courgette	1 stuk	in halve maantjes	
<input type="checkbox"/> Kerstomaatjes	200 g	aan takje	
<input type="checkbox"/> Gele paprika	1	in reepjes gesneden	
<input type="checkbox"/> Zalmfilet	2 stuks		
<input type="checkbox"/> Rucola	1 handje		
<input type="checkbox"/> Pijnboompitten	2 eetlepels		
<input type="checkbox"/> Mayonaise	3 eetlepels	voor saus	
<input type="checkbox"/> Mosterd	1 koffielepel	voor saus	
<input type="checkbox"/> Look	1 teentje	geplet	
<input type="checkbox"/> Citroensap	1 koffielepel	voor saus	
<input type="checkbox"/> Olijfolie, peper en zout	Naar smaak		

Bereidingswijze

Groenten Roosteren

- Verwarm de oven op 200°C.
- Schil de wortels en snijd in stukjes. Snijd de courgette in halve maantjes.
- Laat de kerstomaatjes per 5 aan een takje hangen.
- Leg alles op een bakplaat, voeg olijfolie, peper en zout toe en meng goed.
- Rooster 25 minuten in de oven, halverwege omscheppen.

Zalm Roosteren

- Leg de zalm op een aparte bakplaat en kruid met peper en zout.
- Strooi er een beetje Provençaalse kruiden op
- Bestrijk licht met olijfolie en zet bij de groenten in de oven.
- Rooster 12-15 minuten tot de zalm gaar is.
- Haal eruit, laat afkoelen en trek of snijd in stukken.

Pasta Koken & Pitten Roosteren

- Kook de penne in gezouten water volgens de verpakking.
- Giet af en laat afkoelen. Meng met een beetje olijfolie.
- Bak de pijnboompitten droog in een pan tot goudbruin.
- Laat de pitten afkoelen.

Saus Maken & Samenstellen

- Maak de saus door mayonaise, mosterd en citroensap te mengen.
- Kruid met peper en zout naar smaak.
- Doe de pasta in een grote kom, voeg geroosterde groenten toe en meng.
- Schep in borden of bakjes, garneer met rucola en pijnboompitten.
- Leg de zalm bovenop de pasta.
- Serveer de salade koud met de romige mosterdsaus ernaast!