

Recept: Pastasalade met hesp en kaas



Aantal personen:
4 personen



Tijd:
30 minuten



Moelijkheidsgraad
Makkelijk

<u>Ingrediënten:</u>	Hoeveelheid	Bereiding	Omrekening naar personen
<input type="checkbox"/> Eieren	4	hardgekookt	
<input type="checkbox"/> Pasta	400 g	gekookt en afgekoeld	
<input type="checkbox"/> Kaasblokjes (jong of belegen)	200 g	in blokjes gesneden	
<input type="checkbox"/> Gekookte ham (hesp)	150 g	in reepjes gesneden	
<input type="checkbox"/> Slamengeling	naar smaak		
<input type="checkbox"/> Witloof	2 stronkjes	in stukjes gesneden	
<input type="checkbox"/> Walnoten	2 el	grof gehakt	
<input type="checkbox"/> Appel	2	in blokjes gesneden	
<input type="checkbox"/> Lente-uitjes	4	fijn gesneden	
<u>Dressing:</u>			
<input type="checkbox"/> Yoghurt	150 g		
<input type="checkbox"/> Mayonaise	1,5 el		
<input type="checkbox"/> Mosterd	2 kl		
<input type="checkbox"/> Honing	1 kl		
<input type="checkbox"/> Citroensap	1 el		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	naar smaak		

Bereidingswijze

Pasta en Eieren Koken

- Kook de pasta al dente in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Giet de pasta af, spoel kort met koud water en laat volledig afkoelen.
- Kook de eieren hardgekookt (10 minuten), laat afkoelen onder koud water, pel ze en snijd in kwartjes of plakjes.

Groenten en Vulling Voorbereiden

- Snijd het witloof in dunne reepjes of stukjes.
- Snijd de appels in blokjes (eventueel met schil voor kleur). Besprenkel met een beetje citroensap om verkleuring te voorkomen.
- Snijd de ham in reepjes en de kaas in blokjes.
- Snijd de lente-uitjes fijn. Hak de walnoten grof.

Dressing Maken

- Meng in een kom de yoghurt met de mayonaise.
- Voeg de mosterd, honing en het citroensap toe en roer goed door tot een gladde dressing.
- Breng op smaak met peper en zout.

Samenstellen en Serveren

- Doe de afgekoelde pasta in een grote slakom.
- Voeg de appelblokjes, de hamreepjes, de kaasblokjes en de lente-uitjes toe.
- Giet een deel dressing over de salade en schep voorzichtig om tot alles goed bedekt is.
- Doe de slamengeling en het witloof in de bakjes als bodem
- Verdeel er de pastasalade over
- Verdeel de eierkwartjes en de gehakte walnoten over de salade als garnering.
- Serveer* direct of zet de salade eerst koel weg zodat de smaken goed kunnen intrekken. Lekker als lunch of lichte maaltijd!