

Pastasalade met serranoham en meloen

Aantal personen: 4

Tijd:

De ene salade is de andere niet. Je kunt 'm zo luchtig, licht, fris, fruitig, vlezig, vissig, stevig en/of gevuld maken als je wilt. Dat is misschien wel het leukste aan je eigen salade maken: je neemt gewoon een hoop ingrediënten die je lekker vindt, kiest voor wel of geen stevige 'pastabodem' en husselt alles even lekker door elkaar met een sausje er doorheen. Klaar bèn je. Wij kozen voor ham en meloen, die sensationele smaakcombinatie behoeft geen uitleg, toch?



Bereidingswijze

1. Voor de beetgare pasta volg je de aanwijzing op de verpakking.
2. Giet de pasta af, even koud spoelen en goed laten uitlekken.
3. Breng water aan de kook en laat de doperwtten hierin 2 minuten koken. Ook hier geldt: afgieten, koud spoelen en goed laten uitlekken.
4. Schep de pasta, doperwtten, paprika, artisjokharten, gemengde sla en de helft van de kaassnippers door elkaar.
5. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de dressing toe en schep deze er luchtigjes doorheen.
6. Doe de salade in een schaal en verdeel de plukken serranoham, meloenbolletjes en de rest van de kaassnippers erover.
7. Serveer met een goed stuk focacciabrood.

Buon appetito!

Ingrediënten

400 g pasta (bv. fusilli)
50 g serranoham, geplukt
100 g doperwtten (vers of diepvries)
1 rode paprika, in stukjes
1 groene paprika, in stukjes
1 blik artisjokharten, uitgelekt en gehalveerd
100 g gemengde sla
4 el yoghurtdressing
½ meloen, bolletjes uitgestoken
focaccia
peper en zout
1 zakje Parrano snippers met paprika, olijf, knoflook (à 80 gram)

Tip: In plaats van de Parrano snippers met paprika, olijf, knoflook kun je dit gerecht ook maken met de 'gewone' Parrano snippers, geraspte kaas of strooikaas.