

Pastasalade met zeefruit

Wat heb je nodig?

- 125 g farfalle of cravattine (strikjespasta)
- 250 g zeevruchtencocktail
- 1 limoen
- 5 eetlepels olijfolie extra vierge
- 2 eetlepels groene olijventapenade
- 1/2 komkommer
- 100 g jonge bladsla



Hoe maak je het klaar?

Kook de pasta beetgaar. Laat de zeevruchtencocktail enkele minuten in warm water ontdooien en dep het vervolgens droog. Boen de limoen schoon, rasp de schil en pers de vrucht uit. Klop in een schaal de dressing van olie, 1-2 eetlepels limoensap, de geraspte schil, tapenade, zout en peper. Spoel de pasta in vergiet af met koud water en laat het uitlekken. Schep de pasta met zeevruchtencocktail door de dressing. Was de komkommer wassen, halveer het in de lengte en schraap met een theelepel de zaadlijsten eruit. Snij de komkommerhelften in de lengte in plakken en snij deze plakken in nog fijnere linten. Verdeel de bladsla over vier borden. Schep de pastasalade erop. Garneer het met komkommerlinten.

