

Ingrediënten

Hollandse garnalen; gerookte zalm; pasta tri colore; zakje saldemix (Duyvis); olijfolie extra vierge; verse peper; zeezout; azijn; suiker; whiskey-coctailsaus. (hoeveelheden is afhankelijk van het aantal personen waar je de salade voor wilt maken)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pastasalade met zalm en garnalen

Hulpmiddelen

Grote slakom; garde.

Vorbereiding

Kook de pasta volgens recept en laat deze afkoelen.

Bereidingswijze

Maak van de olijfolie, azijn, cocktailsaus, suiker en salademix een dressing. maak deze op smaak met zout en peper. snij de gerookte zalm in blokjes. voeg de zalm en garnalen hier bij en maak weer op smaak. Het mag best een beetje pittig of zout zijn, omdat je nu de pasta toevoegt en die neutraliseert de smaak nog wel. De smaken een paar uur in de pasta laten trekken op een koele plaats.

Serveertips

Lekker bij de barbecue of op zaterdag met een kopje heldere groentesoep en stokbrood.