

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 g kleine pastaschelpjes - 3 teentjes knoflook - 250 g gele kerstomaatjes - 250 g rode kerstomaatjes - 1 handje zwarte olijven, ontpit - 2 el verse bieslook - 1 handje verse basilicum - 1/2 komkommer - 4 el witte wijnazijn - 7 el olijfolie extra vierge - zeezout - zwarte peper uit de molen

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Jamie Oliver's pastasalade

Recept van Jamie Oliver.

Bereidingswijze

Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Gooi de pasta en teentjes knoflook erin, laat 5 minuutjes zachtjes koken tot de pasta al dente is en laat uitlekken. Leg de knoflook opzij voor de dressing. Doe de pasta in een kom. Hak de tomaatjes, olijven, bieslook, basilicum en komkommer in stukjes van ongeveer half zo groot als de pasta en doe ze ook in de kom. Knijp de teentjes knoflook uit hun schil en plet ze in een vijzel. Doe er azijn, olie en peper en zout bij. Sprenkel dit over de salade en voeg naar smaak nog wat peper en zout toe.