

Ingrediënten voor 2 personen

300 gr fusilli 1 el balsamico-azijn
1 el ketchup 1 el rietsuiker peper
en zout sap van 1 sinaasappel 1
el olijfolie 300 gr varkenshaas 1
rode ui ? avocado 50 gr mais
(blik) 50 gr red kidney beans
(blik) 1 el creme fraiche 1 el
mayonaise 1 flinke hand rucola 1
el olijfolie 1 eetlepel gesneden
bieslook 4 spiezen

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Multi-cultureel
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Varkenshaasspies met pastasalade

Een bijzondere combi, varkenshaas met pasta, en toch lekker!! Het uitproberen waard! Lekker voor in de grillpan en in de zomer op de BBQ.

Hulpmiddelen

Grillpan of in de zomer de BBQ

Bereidingswijze

Kook de pasta gaar en giet deze af. Spoel het na met koud water en laat het even staan. Meng de balsamico-azijn, ketchup en de rietsuiker samen met wat peper en zout door elkaar. Voeg hier de sap van een sinaasappel en olijfolie aan toe en roer het tot een gladde marinade. Snijd de varkenshaas in blokjes en wentel ze door de marinade. Zet dit tien minuten in de koelkast. Snipper de rode ui. Snijd de avocado doormidden en verwijder de schil. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de ui, avocado, mais, kidney beans, creme fraiche en mayonaise goed door elkaar. Voeg hier de rucola en de gekookte pasta aan toe. Breng de pastasalade op smaak met olijfolie, peper, zout en bieslook. Rijg de blokjes varkenshaas aan een spies en grill ze in 4 minuten om en om bruin in de grillpan (of op de BBQ). Leg wat rucola op een bord en leg daar de pastasalade op. Leg hier bovenop de spiezen en garneer het met wat rode uiringen en wat bladselderij.