

Ingrediënten voor 8 personen

300-400 gr driekleurenfusilli
(Grand'Italia) zout, peper 150 gr
gerookte paling in reepjes 200 gr
gerookte zalm in reepjes 150 gr
Hollandse garnalen 5
ansjovisfilets in dunne reepjes 2
theelepels dragonblaadjes 1 in
zeer dunne reepjes geschaafde
venkelknol 50 gr groene olijven in
dunne plakjes 3 eetlepels
kappertjes, uitgelekt 5 eetlepels
olijfolie 1 eetlepel citroensap 2
eetlepels fijngesneden dille

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Driekleurenfusillisalade Met Garnalen En Gerookte Zalm

Pastasalade

Vorbereiding

Kook de fusilli in ruim kokend water met zout beetbaar; spoel de pasta met ruim koud water af, laat uitlekken en vermeng de afgekoelde pasta met de paling, zalm, garnalen, ansjovis, dragon, venkel, olijven en kappertjes. Vermeng voor de dressing de olie, het citroensap, zout en peper en schep de dressing voorzichtig door de salade. Strooi voor het serveren de dille over de salade.