

Ingrediënten voor 2 personen

100 gr fusilli 100 gr rucola
melange 150 gr kerstomaatjes in
kleine stukjes 80 gr komkommer
in kleine stukjes 1/2 paprika in
kleine stukjes 100 gr brie 1/2 rode
ui in kleine stukjes 1 snee brood
naar keuze 1/2 groente
bouillonblokje 100 gr frambozen
100 gr brie 15 ml olijfolie 10 ml
zwarte peper naar smaak.

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Nederlands

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Maaltijdsalade Project gezond met Brie en Frambozendressing

Mooi ogende , zomerse salade en met deze bijzondere dressing is het wel even wennen , als je het vergelijkt met de "normale" dressings die je meestal gebruikt. <https://www.projectgezond.nl/>

Hulpmiddelen

Saladeborden, mes, snijplank, oven, ovenplaat en bakpapier, staafmixer

Bereidingswijze

Kook de fusilli in het halve bouillonblokje gaar volgens de beschrijving op de verpakking en giet af. Snij de snee brood in blokjes evenals de brie. Meng er de olijfolie door. Stort op de bakplaat met bakpapier en bak voor circa 15 minuten in een oven van 180 graden. Maak de dressing door 50 gram frambozen(mag ook uit diepvries) met 10ml olijfolie, zwarte peper, snufje zout tot een dressing te malen met behulp van een staafmixer. Proef en zie *** Verdeel de salade over 2 saladeborden. Werk er de tomaatjes, ui, paprika en de komkommer door. Verdeel de fusilli over de borden samen met de croutons en de brie en de andere 50 gram frambozen. Giet er de frambozendressing over.*** zie tip

Serveertips

*** Ik vond de dressing aan de zurige kant. Ik heb er een kneep agavesiroop aan toegevoegd. Brie loopt uit in de oven , maar wordt heerlijk knapperig. Je kunt natuurlijk ook de brie zonder in de oven te zetten in blokjes snijden en aan de salade toevoegen.

