

Ingrediënten

250 g 6-granen Spirelli van SOUBRY
50 g gepelde garnalen
50 g in blokjes gesneden ham
1/2 krop sla
1 tomaat
1 geraspte wortel
50 g harde zuivelkaas in blokjes
gesneden
2 soeplepels vinaigrette
gehakte peterselie
paprikapoeder
peper, zout

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Belgisch

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Spirelli 1-2-3 salade

Bereidingswijze

Kook de Spirelli zoals aangegeven op de verpakking en laat afkoelen (een klontje verse boter of wat olie door de pasta roeren vermijdt kleven). Reinig de sla en snij de gepelde tomaat in schijfjes. Meng de garnalen, geraspte wortel, blokjes kaas en de ham met de koude Spirelli. Warm de vinaigrette eventjes op en vermeng met het vorige. Breng op smaak met peper, zout en paprika. Schik gemengde salade op het bord en verdeel de Spirelli. Werk af met peterselie