



Italiaanse pastasalade met mozzarella en salami

Een stevige, kleurrijke pastasalade met mini-mozzarella, pittige salami, zongedroogde tomaten en groene olijven. Een echte klassieker voor picknick, buffet of een zorgeloze zomerse lunch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	4	Salade

Ingrediënten

300 gr fusilli of penne
200 gr mini-mozzarella (bocconcini)
150 gr salami in plakjes
100 gr zongedroogde tomaten op olie
150 gr groene olijven zonder pit

1 gele paprika
1 handvol verse basilicumblaadjes
5 el olijfolie
2 el balsamicoazijn
1 kl gedroogde Italiaanse kruiden
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta beetgaar in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en spoel kort onder koud water om het kookproces te stoppen. Laat goed uitlekken.
- 2.** Snijd de salami in reepjes en de gele paprika in kleine blokjes. Snijd de zongedroogde tomaten in kleinere stukjes. Laat de mini-mozzarella uitlekken in een zeef.
- 3.** Bereid de dressing door de olijfolie, balsamicoazijn en Italiaanse kruiden te mengen in een klein kommetje. Kruid met zout en versgemalen zwarte peper.
- 4.** Doe de afgekoelde pasta in een ruime slakom. Voeg de salami, paprika, zongedroogde tomaten en olijven toe en schep alles goed door elkaar.
- 5.** Giet de dressing over de salade en meng zorgvuldig. Voeg ten slotte de mozzarella er voorzichtig door zodat de bolletjes heel blijven.
- 6.** Dek de kom af en laat de salade minstens 30 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken goed intrekken.
- 7.** Werk af met gescheurde verse basilicumblaadjes net voor het serveren.

Tip

Voeg de mozzarella en de basilicum pas op het laatste moment toe: zo blijft de mozzarella mooi heel en verkleurt de basilicum niet in de koelkast. Gebruik bij voorkeur zongedroogde tomaten op olie in plaats van de gedroogde variant, zij zijn zachter en smaakvol.

Lekker met

Lekker met knapperig ciabatta of focaccia en een eenvoudige groene salade.

Dranktip

Combineer met een frisse, droge Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Vermentino.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)