Pastasalade met broccoli en pasta met peer en prei

SONJA VAN DE RHOER

Ingrediënten voor 4 personen: 600 gram korte pasta, bijvoorbeeld mini penne of orecchiette (kleine oortjes), 400 gram voor de pasta met prei en 200 gram voor de salade), 750 gram broccoli, 2 eetlepels grove mosterd, 2 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels (vers) citroensap, rasp van halve schoongeboende citroen, 1-2 rode pepers of halve rode paprika, 60 gram hazelnoten of walnoten, 150 gram brie, camembert of zachte geitenkaas, 800 gram prei, 2,5 dl groentebouillon, 2 handperen, 2 eetlepels olijfolie, 150 gram pittige kaas, grof geraspt, snufje nootmuskaat, peper

Tweemaal pasta: als u eerst de salade eet en de volgende dag of de dag daarna de pasta met prei kunt u de pasta in één keer koken. Let er dan wel op dat de pasta echt 'al dente' (beetgaar) is.

Bereiding salade:

Maak de broccoli schoon, schil de steel en snijd deze in stukjes en verdeel in roosjes. Breng ruim water met zout aan de kook en kook de broccoli met de pasta in circa 6-7 minuten beetgaar. Giet de pasta en broccoli af en bewaar circa 1 dl van het kookwater.

Laat de pasta en broccoli goed uitlekken.

Klop een dressing van de mosterd met de olijfolie, het citroensap, de citroenrasp, de van zaad en zaadlijsten ontdane en (klein) gesneden pepers of paprika en het achtergehouden kookvocht.

Rooster de gekozen noten in een droge koekenpan, laat ze afkoelen en hak ze grof. Snijd of brokkel de kaas in stukjes.

Meng de dressing door de nog lauwwarme pasta en broccoli. Meng de noten en de kaas er op het laatst door en serveer direct.

Bereiding pasta met prei:

Kook eventueel de pasta in ruim kokend water met zout beetgaar. Giet af en laat uitlekken.

Maak de prei schoon en snijd de groente in dikke ringen (ca. 5 mm). Breng de bouillon aan de kook en kook de prei afgedekt, in circa 8-10 minuten zacht.

Was of schil de peren, halveer ze, verwijder de klokhuizen en snijd ze in parten. Verhit de olie in een ruime hapjes- of kookpan, bak de peren een minuut of vijf. Neem ze uit de pan en voeg de gekookte pasta toe. Bak de pasta al omscheppende tot ze bijna warm is. Voeg de prei en kaas toe. Warm alles goed door en breng op smaak met nootmuskaat en peper.