Pastasalade

Ingrediënten voor de dressing:

- *4 eetlepels witte wijnazijn*
- *5 eetlepels (koolzaad- of olijf)olie*
- *zout, peper*
- *circa 10 sprietjes bieslook*

Voor de pastasalade:

- *300 gram volkorenpasta (bij voorkeur penne of andere korte pastavorm)*
- *200 gram bospeentjes*
- *4 bosuitjes*
- *3 trostomaten*
- *150 gram jong belegen Goudse (48+), Edammer (40+) of 30+kaas*
- *2 eetlepels zwarte olijven, gehalveerd en ontpit*
- *circa 50-60 gram rucola of veldsla*

Bereiding:

> Klop een dressing van de azijn, olie, zout, peper en het fijngeknipt bieslook.

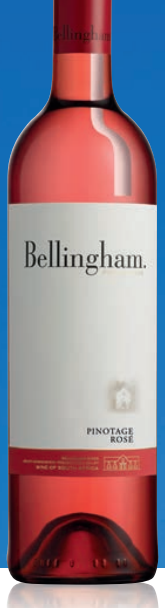
> Kook de pasta in ruim kokend water met zout volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking beetgaar. Maak de bospeentjes schoon en snijd ze in de lengte doormidden of in vieren, afhankelijk van de dikte. Voeg de bospeentjes de laatste 3 minuten toe aan het kookwater van de pasta. Giet de pasta en bospeentjes af, laat uitlekken en iets afkoelen.

> Meng de dressing door de lauwwarme pasta en bospeentjes.

> Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in smalle ringen. Ontvel de tomaten, halveer ze, verwijder zaad en vocht en snijd ze in blokjes (concassé). Snijd de kaas in kleine blokjes.

> Meng de bosuitjes, tomaten, kaas en olijven door de pasta. Leg de gewassen en gedroogde sla erbovenop.

Volkorenpasta geeft meer verzadigingswaarde dan 'gewone' pasta. De aanwezige vezelstoffen in volkoren producten geven langer een 'vol' gevoel, waardoor er minder snel trek of een hongergevoel ontstaat. Volkorenpasta heeft een meer uitgesproken smaak, de dressing kan daarom ook hoger op smaak zijn (in dit geval iets meer azijn dan anders). De salade kan goed een halve dag van tevoren worden bereid en afgedekt in de koelkast worden bewaard. Leg de rucola of veldsla erbovenop en schep deze op het laatste moment door de salade.



Wijntips: **een glas gekoelde fris-fruitige rosé d'Anjou, de meest bekende rosé, voor iedereen die graag een lichte rosé drinkt. Of de Bellingham blend pinotage rosé, meer wijn, fris, droog en puur van smaak. Door zijn kruidigheid, de 'crispy' beet en toch een zachte afdronk, combineert hij uitstekend bij de pastasalade.**

Lekker lang koel

Om uw wijn of drankjes zo lang mogelijk koel te houden, kunt u het beste zowel de koelers als de fles een kwartiertje van tevoren in de vriezer leggen. Let op dat uw koeler geheel tot bovenaan om de fles sluit zodat ook het eerste glaasje lekker fris blijft. De koelers van Screwpull hebben een optimale isolerende werking dankzij het flexibele materiaal en de elastische zijkanten, waardoor ze perfect om iedere flesvorm passen. Ze zijn verkrijgbaar in diverse kleuren en uitvoeringen. Binnenkort zelfs met een venster voor het etiket. De koelzakken van Built NY hoeven niet van tevoren in de vriezer te worden gelegd.