

# MAQS FOOD GROUP

making a chef's life easier

## PASTA SALADES RECEPTENBOEK



## GNOCCHI SALADE MET JAMÓN SERRANO

### INGREDIËNTEN

Gnocchi di Patate (Smiling Cook)

Serrano Ham

Pijnboompitten

Baby Spinazie

Geitenkaas (zacht)

Radijs

Broccoli

Cherry tomaat

Vinaigrette van citroen/olijfolie

Olijfolie

Zout en peper



### BEREIDING

Bak de gnocchi in olijfolie voor ongeveer 5 minuten.

Blancheer de broccoli in kokend water.

Snijd de radijs, tomaat en geitenkaas in stukjes.

Maak een vinaigrette met olijfolie en citroenzijn.

Hussel de salade in een mengkom met de vinaigrette.

Maak een mooie salade op een diep bord en verdeel de ham in roosjes erover.

Breng op smaak met zout en peper.

## MACARONI SALADE MET JAMÓN SERRANO

### INGREDIËNTEN

Macaroni (Smiling Cook)

Serrano Ham

Amandelen

Rucola

Geitenkaas (zacht)

Olijven

Rode ui

Roodlof

Honing-mosterd dressing

Zout en peper



### BEREIDING

Ontdooi de pasta in heet water (of leg het van tevoren in de koeling).

Snijd de ui, roodlof en geitenkaas in stukjes.

Maak of gebruik een kant-en-klare honing-mosterddressing.

Hussel de salade in een mengkom met de dressing.

Maak een mooie salade op een diep bord en verdeel de ham in roosjes erover.

Breng op smaak met zout en peper.

## PASTA (FRUIT) SALADE

### INGREDIËNTEN

Conchiglie (Smiling Cook)

Geitenkaas (rol)

Groene appel

Witte druiven

Veldsla

Citroen

Pecannoten

Olijfolie

Zout en peper



### BEREIDING

Ontdooi de pasta in heet water (of leg deze van tevoren in de koeling).

Snijd de geitenkaas in plakken.

Halveer de druiven.

Snijd de appel in partjes en marineer in citroensap.

Hussel de salade in een mengkom met olijfolie en een beetje citroensap.

Maak een mooie salade op een diep bord, verdeel de geitenkaas over het bord en strooi de pecannoten eroverheen.

Breng op smaak met zout en peper.

## PASTASALADE BURRATA EN AARDBEI

### INGREDIËNTEN

Rigatone (Smiling Cook)

Kipfilet stukjes (MAQS)

Basilicum

Pistachenootjes

Veldsla

Verse aardbeien

Avocado

Burrata

Olijfolie

Balsamico azijn

Zout en peper



### BEREIDING

Bak de ontdooide kipfilet stukjes in olijfolie gedurende 2 minuten goudbruin.

Ontdooi de pasta in heet water (of leg deze van tevoren in de koeling).

Snijd de aardbei, basilicum en avocado in stukjes.

Hussel de salade in een mengkom met olijfolie en balsamico azijn.

Maak een mooie salade op een diep bord, verdeel de pistachenootjes en burrata over de salade.

Breng op smaak met zout en peper.

## FUSILLI PASTASALADE MOZZARELLA/TOMAAT

### INGREDIËNTEN

Fusilli (Smiling Cook)

Mozzarella

Pijnboompitten

Rucola

Cherry tomaat

Sud 'n sol gedroogde tomaatjes

Pesto

Avocado

Zout en peper



### BEREIDING

Ontdooi de pasta in heet water (of leg deze van tevoren in de koeling).

Snijd de tomaat en avocado in stukjes.

Hussel de salade in een mengkom met pesto.

Maak een mooie salade op een diep bord, verdeel de mozzarella en pijnboompitten over de salade.

Breng op smaak met zout en peper.

## GEGRILDE GROENTEN FARFALLE PASTASALADE

### INGREDIËNTEN

Farfalle (Smiling Cook)

Groene asperges

Courgette

Baby Spinazie

Burrata

Pistachenootjes

Roodlof

Pesto

Olijfolie

Zout en peper



### BEREIDING

Ontdooi de pasta in heet water (of leg deze van tevoren in de koeling).

Grill de asperges en courgette.

Pluk de roodlof en was deze schoon.

Hussel de salade in een mengkom met wat olijfolie.

Maak een mooie salade op een diep bord en verdeel de roodlof in de hoeken.

Top de salade af met royale lepels pesto, een handje pistachenoten en verdeel de burrata.

Breng op smaak met zout en peper.

## CARPACCIO PASTASALADE MET PENNE

### INGREDIËNTEN

Penne (Smiling Cook)

Carpaccio

Pijnboompitten

Rucola

Parmezaan

Olijven

Sud 'n sol tomaatjes

Balsamico azijn

Olijfolie

Zout en peper



### BEREIDING

Ontdooi de pasta in heet water (of leg deze van tevoren in de koeling).

Snijd de olijven.

Hussel de salade in een mengkom met olijfolie en balsamico azijn.

Maak een mooie salade op een diep bord, verdeel de carpaccio in roosjes over de salade.

Verdeel de pijnboompitten en Parmezaan over de salade.

Breng op smaak met zout en peper.



## TABOULÉ GEBAKKEN FETA

### INGREDIËNTEN

Taboulé (Smiling Cook)

Feta

Za'atar

Bloem

Granaatappelpitjes

Verse munt

Olijfolie



### BEREIDING

Meng de bloem met za'atar kruiden in een bakje.

Doop een blokje feta aan beide kanten in het bloem- en za'atar-mengsel.

Bak de feta in olijfolie aan beide kanten goudbruin.

Serveer de kant-en-klare taboulé koud op een bord.

Leg de gebakken feta op de taboulé.

Garneer het gerecht met verse munt en granaatappelpitjes.

## PASTASALADE KIP PESTO

### INGREDIËNTEN

Penne (Smiling Cook)

Kipfiletblokjes (MAQS)

Pesto

Cherry tomaatjes (zongedroogd)

Cherry tomaatjes, gehalveerd

Rucola

Olijven

Mozzarella

Avocado

Basilicum

Balsamico en olijfolie

Zout en peper

### BEREIDING

Ontdooi de pasta in heet water of laat vooraf ontdooien in de koelkast.

Meng de pasta met pesto en rucola.

Snij avocado in een waaier en scheur de mozzarella in stukjes.

Doe de pasta in een kom en garneer met kipstukjes, tomaat, olijf, mozzarella, avocado en basilicum.

Besprenkel met olijfolie en balsamico. Breng op smaak met zout en peper.



## PASTASALADE FUSILLI VEGA

### INGREDIËNTEN

Fusilli of penne (Smiling Cook)

Artisjokharten

Rode ui gesnipperd

Zwarte olijven in ringetjes

Zongedroogde tomaatjes op olie gehakt

Mozzarella of kleine mozzarella bolletjes

Basilicum

Groene asperges

Balsamicodressing



### BEREIDING

Ontdooi de pasta in heet water of laat vooraf ontdooien in de koelkast.

Meng alle ingrediënten tot een frisse pastasalade.

Breng op smaak met zout, peper en balsamicodressing.

Garneer met basilicumblaadjes.

## PASTASALADE CONCHIGLIE

### INGREDIËNTEN

Conchiglie (Smiling Cook)

Cherry tomaatjes, gehalveerd

Kappertjes

Tonijn

Zwarte olijven in ringetjes

Gedroogde oregano

Chilivlokken

Olijfolie

Peper en zout



### BEREIDING

Ontdooi de pasta in heet water of laat vooraf ontdooien in de koelkast.

Meng alle ingrediënten tot een frisse pastasalade.

Breng op smaak met zout, peper en olijfolie.

## PASTASALADE FUSILLI KIP

### INGREDIËNTEN

Fusilli (Smiling Cook)  
Kipfiletblokjes (MAQS)  
Radijs  
Avocado  
Pijnboompitten  
Paprika in blokjes  
Rucola  
Mozzarella  
Grana Padano  
Pesto  
Chilivlokken  
Zout en peper



### BEREIDING

Ontdooi de pasta en kipfilet in heet water of in de koelkast. Bak kipblokjes op laag vuur.

Bak pijnboompitten goudbruin in een droge pan.

Meng de pasta met rucola, paprika, radijsjes, tomaat, avocado, kip en pijnboompitten.

Verdeel mozzarella en Grana Padano over de salade. Besprenkel met olijfolie en voeg zout, peper en chilivlokken toe.

## PASTASALADE FARFALLE KIP

### INGREDIËNTEN

Farfalle (Smiling Cook)

Kipfiletblokjes (MAQS)

Haricot verts

Rode ui fijn gesnipperd

Pesto

Cherry tomaatjes, gehalveerd

Rucola

Pijnboompitjes, geroosterd

Geschaafde Parmezaanse kaas



### BEREIDING

Ontdooi de pasta en kipfilet in heet water of in de koelkast. Bak kipblokjes op laag vuur.

Meng de pasta met pesto, rucola en de overige ingrediënten tot een frisse salade.

Breng op smaak met zout en peper.

## INSALATA DI PASTA

### INGREDIËNTEN

Fusilli (Smiling Cook)

Pompoenpesto

Cherry tomaat

Rucola

Zonnebloempitten

Rozijnen

Feta

Verse basilicum

Olijfolie

Zout/peper



### BEREIDING

Ontdooi de pasta in heet water of laat vooraf ontdooien in de koelkast.

Meng de pasta met pompoenpesto en rucola.

Snijd cherry tomaten en scheur feta in stukjes.

Doe de pasta in een kom en garneer met rozijnen, feta, zonnebloempitten, tomaten en basilicum.

Besprenkel met olijfolie en balsamico. Breng op smaak met zout en peper.

## FARFALLE SALADE TONIJN

### INGREDIËNTEN

Farfalle (Smiling Cook)  
Tonijn  
Rode ui  
Zwarte olijven  
Rucola  
Kappertjes  
Cherry tomaatjes, gehalveerd  
Komkommer  
Feta  
Peterselie  
Mayonaise  
Mosterd  
Honing  
Citraensap  
Zout en peper



### BEREIDING

Ontdooi de pasta in heet water of laat vooraf ontdooien in de koelkast.

Snijdt groenten in stukjes. Meng pasta, komkommer, tomaat, ui, olijven, sla en tonijn in een kom.

Maak een dressing en verdeel over de salade.

Breng op smaak met zout, peper, peterselie en feta.