



# PASTA SALADES RECEPTENBOEK

**Deze smaakvolle pastasalades tover je in een mum van tijd op tafel. Makkelijk, snel én lekker**

## Macaroni Salade met Jamón Serrano

### Ingrediënten

Macaroni (The 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 van te vooren uit in de koeling)

Snij de ui, roodlof en geitenkaas in stukjes.

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

Hussel de salade in een mengkom met de dressing.

Maak van alle ingrediënten een mooie salade op een diep bord, verdeel de ham in roosjes over de salade.

Breng op smaak met zout en peper.

## Pasta (fruit) salade

### Ingrediënten

Conchiglie (The Smiling Cook)

Geitenkaas (rol)

Groene appel

Witte druiven

Veldsla

Citroen

Pecannoten

Olijfolie

Zout en peper



### Bereiding

Ontdooi de pasta in heet water (of leg van te vooren uit in de koeling)

Snij de geitenkaas in plakken.

Halveer de druiven.

Snij de appel in partjes en marineer in citroensap

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

Maak van alle ingrediënten een mooie salade op een diep bord, verdeel de geitenkaas over het bord. Strooi hier de pecannoten overheen.

Breng op smaak met zout en peper.

## Pastasalade Burrata en aardbei

### Ingrediënten

Rigatone (The Smiling Cook)

Kipfilet stukjes (MAQS)

Basilicum

Pistachenootjes

Veldsla

Verse aardbeien

Avocado

Burrata

Olijfolie

Balsamico azijn

Zout en peper



### Bereiding

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

Ontdooi de pasta in heet water (of leg van te voren uit in de koeling)

Snij de aardbei, basilicum en avocado in stukjes.

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

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

Breng op smaak met zout en peper.

## Fusilli pastasalade mozzarella/tomaat

### Ingrediënten

Fusilli (The 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 van te vooren uit in de koeling)

Snij de tomaat en avocado in stukjes.

Hussel de salade in een mengkom met de pesto.

Maak van alle ingrediënten 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 (The Smiling Cook)

Groene asperges

Courgette

Baby Spinazie

Burrata

Pistachenootjes

Roodlof

Pesto

Olijfolie

Zout en peper



### Bereiding

Ontdooi de pasta in heet water (of leg van te vooren uit 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 van alle ingrediënten een mooie salade op een diep bord, verdeel de roodlof in de hoeken van de salade.

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

Breng op smaak met zout en peper.

## Carpaccio pastasalade met penne

### Ingrediënten

Penne (The 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 van te vooren uit in de koeling)

Snij de olijven

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

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

Verdeel hierover de pijnboompitten en de Parmezaan.

Breng op smaak met zout en peper.

## Pastasalade Kip Pesto

### Ingrediënten

Penne (The 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 leg van te voren uit in de koeling).

Meng dit met de pesto en rucola.

Snijd de avocado in een waaier.

Scheur de mozzarella in stukjes.

Doe de pastamix in een diep bord of kom.

Garneer dit met de kipstukjes, tomaat, olijf, mozzarella, avocado en basilicumblaadjes.

Besprenkel met olijfolie en balsamico.

Voeg zout en peper toe naar smaak.

**Extra tip: voeg nog wat pijnboompitjes toe.**





## Pastasalade Fusilli Vega

### Ingrediënten

Fusilli of penne (The 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 leg van te vooren uit in de koeling)  
Vermeng alle ingrediënten met elkaar tot een frisse pastasalade.  
Breng op smaak met zout, peper en balsamicodressing.  
Garneer met een aantal basilicumblaadjes.

## Pastasalade Conchiglie

### Ingrediënten

Conchiglie (The 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 leg van te voren uit in de koeling)

Vermeng alle ingrediënten met elkaar tot een frisse pastasalade.

Breng op smaak met zout, peper en olijfolie.

## Pastasalade Fusilli kip

### Ingrediënten

Fusilli (The Smiling Cook)

Kipfiletblokjes (MAQS)

Sjalotten gesnipperd

Mais

Paprika in blokjes

Olijven in ringetjes

Basilicum

Zout en peper

Honing-mosterddressing



### Bereiding

Ontdooi de pasta in heet water (of leg van te vooren uit in de koeling).

Ontdooi de kipfiletblokjes: bak op laag vuur in een pan of in een oven.

Vermeng alle ingrediënten met elkaar tot een frisse pastasalade.

Breng op smaak met zout, peper en honing-mosterddressing.

Garneer met een aantal basilicumblaadjes.

## Pastasalade Farfalle Kip

### Ingrediënten

Farfalle (The Smiling Cook)

Kipfiletblokjes (MAQS)

Haricot verts

Rode ui fijn gesnipperd

Pesto

Cherry tomaatjes, gehalveerd

Rucola

Pijnboompitjes, geroosterd

Geschaafde Parmezaanse kaas



### Bereiding

Ontdooi de pasta in heet water (of leg van te voren uit in de koeling).

Ontdooi de kipfiletblokjes: bak op laag vuur in een pan of in een oven.

Meng dit met de pesto en rucola.

Vermeng alle ingrediënten met elkaar tot een frisse pastasalade.

Breng op smaak met zout en peper.

## Insalata di Pasta

### Ingrediënten

Fusilli (The Smiling Cook)

Pompoenpesto

Cherry tomaat

Rucola

Zonnebloempitten

Rozijnen

Feta

Verse basilicum

Olijfolie

Zout/peper



### Bereiding

Ontdooi de pasta in heet water (of leg van te vooren uit in de koeling).

Meng dit met de pompoenpesto en rucola.

Snijd de cherry tomaat.

Scheur de feta in stukjes.

Doe de pastamix in een diep bord of kom.

Garneer dit met de rozijnen, feta, zonnebloempitten, cherrytomaat en basilicumblaadjes.

Besprenkel met olijfolie en balsamico.

Voeg zout en peper toe naar smaak.

## Farfalle Salade Tonijn

### Ingrediënten

Farfalle (The Smiling Cook)

Tonijn

Sjalotjes gesnipperd

Augurk in blokjes

Kappertjes

Cherry tomaatjes, gehalveerd

Mayonaise

Citroensap

Zout en peper



### Bereiding

Ontdooi de pasta in heet water (of leg van te vooren uit in de koeling).

Vermeng alle ingrediënten met elkaar tot een frisse pastasalade.

Breng op smaak met zout, peper en citroensap

Garneer met een aantal kappertjes en augurk.