

Fusillisalade met paprika en broccoli (4 personen)

Ingrediënten:

1 rode paprika
1 gele paprika
200 gram fusilli
250 gram broccoli
150 gram zachte geitenkaas
100 gram achterham in dikke plakken
Klein potje olijven in vieren gesneden



Voor de dressing:

1 sinaasappel (of wat jus d'orange)
Zout en peper
1 eetlepel azijn
4 eetlepels olie
1 teen knoflook
15 gram verse basilicum

Werkwijze:

Warm de oven voor op 225 graden. Paprika's in zijn geheel 20 minuten in de oven zacht laten worden, na 10 minuten keren. Haal de paprika's uit de oven en laat deze afgedekt afkoelen. Ondertussen de fusilli koken, afgieten en ook laten afkoelen. Broccoli in kleine roosjes snijden en 4 minuten koken. Daarna afgieten en laten afkoelen. Maak een inkepen in de paprika's en vang het vocht op. Verwijder het vel van de paprika en de zaadlijsten. Vruchtvlies in reepjes snijden. Verwijder de korsten van de geitenkaas en snijd de kaas en ham in blokjes.

Dressing:

Pers de sinaasappel uit en meng het sap met het vocht van de paprika's. Knoflook erboven uitknippen. Basilicum erboven fijnknippen en olie en azijn toevoegen. Goed mengen, eventueel met staafmixer. Fusilli, paprikareepjes, ham, geitenkaas, olijven en broccoli mengen met saus. Maak eventueel op smaak met zout en peper. Goed doorscheppen en koud serveren met vers Turks brood en boter.

Eet smakelijk!

Bron: Sonja Bakker



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl