



Mediterraanse pastasalade

met gerookte kip, venkel en kaas



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Als er pastasalades op het menu komen, weet je: het is bijna zomer! Helemaal als die pastasalade dan ook nog een zomerse twist krijgt met Mediterraanse kruiden. Vandaag combineer je deze smaken met gerookte kip, zomerse venkel en een dressing die je maakt van zoutige witte kaas, basilicum en citroen. En het mooie is: je kunt deze salade ook koud eten, dus neem eventuele restjes mee voor een picknick!

Wat je van ons krijgt

- 2 venkels
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x rode & gele paprikareepjes
- 500g volkoren fusilli ¹
- 20g verse basilicum
- 1 citroen
- 2x witte kaas ⁷
- 1x gerookte kipreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- waterkoker
- grote koekenpan of wok
- fijne keukenrasp
- grote kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 629.0kcal, vet 22.7g, eiwit 32.6g, koolhydraten 71.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Verwijder het loof en de stronk van de **venkels**. Snijd de **venkels** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Halveer en pel de **ui**. Snijd **1 helft** in dunne, halve ringen en hak de **andere helft** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Saus maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Doe **1-2el citroensap**, **2el gehakte basilicum**, de **rest van de knoflook** en **ui**, 1el azijn, 2el olijfolie in een potje en verkruiemel **1 blokje kaas** erboven. Sluit het potje en schud tot een egale **sous** ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Je kunt de **sous** ook in een kommetje mengen.



2. Venkel en ui bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok en bak de **uiringen** en **venkelreepjes** 7-8min totdat de **ui** en **venkel** zachter beginnen te worden. Hak de **paprikareepjes** grof en voeg ze met **3/4e van knoflook** toe en bak 2-3min mee.



5. Kip toevoegen

Voeg de **kipreepjes** aan de pan met **venkel** toe en warm ze in 1-2min op.



3. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een grote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de fusilli** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 7-8min beetgaar. Gebruik meer **pasta** bij grote trek. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **pasta** terug in de pan. Hak intussen de **basilicum** zonder harde steeltjes grof.



6. Pasta mengen

Voeg dan de **pasta** en **sous** aan de pan toe en roer door, voeg evt. wat van het **kookwater** toe om het geheel iets sauziger te maken. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **rest van de basilicum**, **citroenrasp** naar wens en verkruiemel de **rest van de kaas** erover.