



Italiaanse pastasalade met mozzarella en salami

Stevige pastasalade met mozzarellabolletjes, pittige salami en zongedroogde tomaten. Een klassieke picknick- en buffetfavoriet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	12'	4	Salade

Ingrediënten

- 300 gr fusilli of penne
- 200 gr mini-mozzarella (bocconcini)
- 150 gr salami in plakjes
- 100 gr zongedroogde tomaten
- 150 gr groene olijven
- 1 gele paprika

1 handvol verse basilicum
5 el olijfolie
2 el balsamicoazijn
1 tl Italiaanse kruiden
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de pasta beetgaar in ruim gezouten water, giet af en spoel kort koud.
2. Snijd de salami in reepjes en de gele paprika in kleine blokjes.
3. Snijd de zongedroogde tomaten in stukjes en laat de mozzarella uitlekken.
4. Doe de afgekoelde pasta in een grote kom en meng de salami, paprika, tomaten en olijven erdoor.
5. Maak een dressing van olijfolie, balsamicoazijn, Italiaanse kruiden, zout en peper.
6. Schep de dressing door de salade en meng de mozzarella er voorzichtig doorheen.
7. Laat minstens 30 minuten trekken in de koelkast en werk af met gescheurde basilicum.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)