

PASTASALADE

met knapperige groenten



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 400 gram pasta, bijv. penne - 70 ml olijfolie - 1 citroen - 6 takjes basilicum - 3 takjes peterselie - 1 wortel (100 gram) - 1 courgette (200 gram) - 6 radijsjes - 1 rode paprika (150 gram) - 1 rode ui - 1 eetlepel pesto (naar keuze) - zout en versgemalen peper

1. Kook de pasta in een pan volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Laat na het koken de pasta uitlekken en spoel af met koud water om het kookproces te stoppen. Giet de pasta over in een grote schaal en besprenkel met olijfolie en citroensap. Zet de schaal vervolgens minstens 1 uur in de koelkast.
3. Zet ondertussen de grote transparante kom op de machine met daarin de minikom. Hak de helft van de basilicum en de peterselie fijn in de mini-kom met behulp van het programma FOODPROCESSOR. Meng de kruiden vervolgens door de pasta en zet de pasta daarna weer koel weg.
4. Was en schil alle groenten. Zet de midi-kom in de grote kom en bevestig daarin de raspschijf van 4 mm. Rasp de wortel en de courgette. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 2 mm en snijd de radijsjes, van zaden ontdane paprika en rode ui tot plakjes.
5. Meng de pasta en de uitgelekte groenten in een grote schaal. Voeg zout en peper naar smaak toe en desgewenst de pesto. Garneer met de resterende blaadjes basilicum.

Tip van de chef :

Ook lekker met wat uitgebakken spekjes.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016