



Hoofdgerechten

Bijgerechten

Zoet pastaslaatje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels pijnboompitten
1/2 theelepel sesamzaad
2 eetlepels arachideolie
2 eetlepels sojasaus
60 gram rode kolen
205 gram spirelli
1 lente-uitje
1 avocado
1 wortel
1 mango

Bereidingswijze

Roer de sojasaus, de arachideolie en eventueel de sesamzaadjes onder elkaar. Snij het vruchtvlees van de avocado in blokjes. Snij ook het vruchtvlees van de mango in blokjes. Kuis de wortel en rasp hem. Snij het lente-uitje in fijne ringetjes.

Kook de pasta beetgaar in zoutwater. Goed uit laten lekken.

Meng alle droge ingrediënten (avocado, mango, wortel, rode kool, lente-ui, pijnboompitten) en de dressing onder de afgekoelde pasta en breng hem verder op smaak met peper en zout.

