



Hoofdgerechten

Zomerse (groene) pastasalade met gegrilde veggieworst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 merguezworstjes (Garden Gourmet)
400 gram pasta (conchiglioni)
100 gram erwtjes (diepvries)
80 gram olijven (groene)
4 lente-uitjes (in ringen)
100 gram sugarsnaps
100 gram boontjes
olijfolie

Voor de dressing

1 handvol jonge spinazieblaadje
1 lookteentje (geperst)
1 handvol basilicum
1/2 citroen (het sap)
4 eetlepels mayonaise
1 theelepel mosterd
50 milliliters olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak de boontjes en sugar snaps schoon, halveer en kook in 5 minuten beetgaar in gezouten water. Voeg de laatste 2 minuten de erwtjes toe. Giet de groenten en de pasta af en spoel onder koud water.

Steek de barbecue aan. Doe alle ingrediënten voor de dressing in een blender en mix glad. Kruid met peper en zout.

Bestrijk de worstjes met wat olie en grill in ongeveer 10 minuten goudbruin en gaar op de barbecue.

Doe de pasta in een grote serveerschaal. Voeg de lente-ui, boontjes, sugar snaps, erwten en olijven toe en giet er de dressing over. Hussel wat onder elkaar en serveer met de worstjes.

