

INGREDIËNTEN

Voor 2 personen
100 gr carpaccio
120 gram pasta (bv. fusili)
30 gr zongedroogde tomaat
50 gr rucola
20 gr kappertjes
30 gr oude kaas
30 gr pijnboompitten
halve rode ui
2 eetlepels olijfolie extra vergine
1 eetlepel witte wijn azijn
1 theelepel honing

CARPACCIOSALADE

Bevat per portie: Kcal: 550 | Eiwit: 28,1 gr | Koolhydraten: 46,6 gr | Vet: 26,7 gr | Vezels: 6,2 gr

ZO MAAK JE HET

• Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking, giet het af en spoel even koud.
• Roer een dressing van de olijfolie, azijn en honing. Maak op smaak met peper en zout en eventueel wat mosterd. Roer de dressing door de pasta heen.
• Laat de zongedroogde tomaten uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Het is de bedoeling dat je dan nog 30 gram over hebt. Snij vervolgens in kleine stukjes of dunne reepjes.
• Bak de pijnboompitten in een koekenpan zonder boter of olie mooi bruin.
• Snij de rode ui in twee kwarten en vervolgens in dunne reepjes.
• Weeg alle overige ingrediënten af en meng alles door elkaar. Houd alleen de carpaccio nog even achter.
• Verdeel de salade over de borden en garneer vervolgens de plakken carpaccio erover.

TIPS EN TRICKS

• In plaats van de dressing kun je ook een sausje maken van fritessaus, honing en mosterd als je dit lekkerder vindt.
• Lust je geen carpaccio? Dan kun je ook rosbief of gerookte kipfilet gebruiken.