

Sunny BBQ Pastasalade

De zomer smaakt naar samen tafelen, naar gegrilde groenten, zonnestralen en... een heerlijke pastasalade natuurlijk!

Deze Sunny BBQ Pastasalade is mijn favoriet: romig, fris en gevuld met alles wat een zomerse maaltijd compleet maakt. Perfect naast een stuk vlees van de BBQ of gewoon als maaltijd op een warme dag.



Wat heb je nodig:

- 300 g fusilli pasta
- 1 groentebouillonblokje
- 1 zak salade mix
- 150 g mais
- ½ komkommer, in blokjes
- 150 g cherrytomaten, gehalveerd
- 15 zongedroogde tomaten, in stukjes gesneden
- 250 g spekreepjes
- 4 augurken, in kleine blokjes
- Geroosterde pijnboompitten

Voor de dressing:

- 100 g pesto
- 3 el mayonaise
- 1 tl suiker
- 2 el augurkensap
- Een scheutje melk (om de dressing iets dunner te maken)
- Peper en zout naar smaak



Bereiding:

- 1. Kook de pasta**
Kook de fusilli in ruim water met het bouillonblokje. Giet af en laat goed afkoelen.
- 2. Bak de spekjes**
Bak de spekreepjes krokant en snijd deze in kleine stukjes.
- 3. Maak de dressing**
Meng de pesto, mayonaise, suiker, augurkensap en een klein scheutje melk in een kom. Breng op smaak met peper en zout. De dressing mag lekker romig en fris zijn!
- 4. Stel de salade samen**
Meng in een grote kom: de afgekoelde pasta, sla, mais, komkommer, tomaten, zongedroogde tomaten, spekjes, geroosterde pijnboompitten en augurkblokjes. Schep de dressing erdoor tot alles mooi bedekt is.

Tip:

Voeg wat geraspte Parmezaan of extra rucola toe als je de salade net dat beetje extra pit wilt geven.

Eet smakelijk!