

Pastasalade in Griekse stijl

Pastasalade in Griekse stijl; ondanks dat ik dit gerecht zo af en toe op t buffet zet of tijdens de BBQ als bijgerecht, vergat ik telkens foto's te nemen en dus te plaatsen. Daar komt vandaag verandering in.

In een pastasalade gebruik ik niet altijd een dressing. Zo ook deze salade geen dressing, persoonlijk vind ik de smaken goed op elkaar afgestemd en samen met de olijven en de andere ingrediënten behoeft dit gerecht geen extra dressing/saus. Maar als jij dat wel lekker vind, he wie ben ik om je tegen te houden:)

Voor 2 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

Ingrediënten

- 100 gram volkorenpasta
- 25 gram feta
- 100 gram kipfilet
- 1 eetlepel oregano
- 1 theelepel zout
- stukje komkommer
- 1 tomaat
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 bosui
- 10 groene olijven

Bereiding pastasalade in Griekse stijl

1. Kook de volkorenpasta volgens de instructies op de verpakking, spoel ze koud af en zet het apart.
2. Snij de kipfilet in hele kleine blokjes en bestrooi deze met wat zout en rijkelijk met oregano.
3. Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een kleine koekenpan en bak de kipfilet in een paar minuten gaar.
4. Zodra deze gaar zijn, doe de stukjes kipfilet in een kom om af te koelen.
5. Snij ondertussen de tomaat en komkommer in kleine blokjes en de bosui in ringetjes.
6. Hussel nu alle ingrediënten (m.u.v. de feta) door de kipfilet.
7. Verbrokkel als laatste de feta over de pastasalade.

Wil je deze heerlijke pastasalade in Griekse stijl eten als hoofdgerecht, kies dan nog voor wat extra groenten in of naast de salade.