

# Pastasalade Italiaanse stijl; Lekker zomers

**Pastasalade Italiaanse stijl.** Een pastasalade is altijd goed; tijdens de BBQ, buffet of gewoonweg als volledige maaltijd op een warme dag. Het fijne van een pastasalade is dat je naar hartenlust kan combineren; je kijkt wat er in de koelkast ligt en je doet de mix-and-match.

Wat is jouw favoriete pastasalade?

Voor 2 personen (als maaltijd)

Bereidingstijd: 20 minuten

## Ingrediënten

- 100 gram volkoren pasta
- 15 gram zongedroogde tomaatjes
- 60 gram mozzarella (of neem kleine bolletjes mozzarella)
- 1 tomaat fijngesneden
- 40 gram Rauwe ham
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 1 theelepel kappertjes
- Paar blaadjes verse basilicum
- 5 zwarte olijven

## Bereiding pastasalade Italiaanse

# stijl

1. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing en laat deze afkoelen.
2. Snij de zongedroogde tomaatjes, de tomaten, mozzarella en rauwe ham in kleine stukjes/blokjes.
3. Rooster de pijnboompitten voor een paar minuten in een droge koekenpan.
4. Meng nu alle ingrediënten door de inmiddels afgekoelde pasta.
5. Maak de salade af met de kappertjes, basilicum en de olijven.
6. Voeg eventueel nog een beetje [dressing](#) toe.

Als je ook zo gek bent op een pastasalade, of je wilt variatie tijdens de bbq, kijk dan ook eens bij [deze Griekse pastasalade](#).