Pastasalade salsa verde met groene groenten

Pastasalade salsa verde met groene groenten. Ook weer zo’n heerlijk bijgerecht voor op een buffet of bij de BBQ.

Maar natuurlijk ook perfect als zomerse maaltijdsalade. In dit recept ben ik qua portiegrootte uitgegaan van een maaltijdsalade.

Lekker vegetarisch maar als je vlees of kip erbij wilt, dan is het een kwestie van dit extra toe te voegen.

Salsa verde is een soort van pesto maar dan net ff anders. Frisser door de augurkjes en de kappertjes.

Voor 4 personen

Bereidingstijd < 30 minuten

Ingrediënten pasta

- 300 gram pasta
- 250 gram snijbonen
- 1 bosui
- 150 gram doperwten (diepvries)

Ingrediënten salsa verde

- 1 eetlepel mosterd
- 2 augurken repen
- 30 gram peterselie

- 100 ml olijfolie
- Sap van een 1/2 citroen
- 1 eetlepel kappertjes
- Peper
- Zout

Bereiding pastasalade salsa verde met groene groenten

1. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing en laat deze afkoelen.
2. Snij de snijboontjes in dunne reepjes van ongeveer een 1/2 cm.
3. Kook ze in ruim kokend water in ongeveer 5-6 minuten beetgaar.
4. Zodra ze beetgaar zijn, zet je ze apart.
5. Maak ondertussen de salsa verde:
6. Doe de peterselie, kappertjes, in stukjes gesneden augurk en mosterd in een kom.
7. Voeg de olijfolie en citroensap toe en blend dit smeuig met een staafmixer (of in de blender).
8. Zodra het een mooie dikkere groene saus is, proef je of er nog peper/zout bij moet.
9. Voeg de gare snijboontjes en doperwten bij de pasta.
10. Roer vervolgens de salsa verde door de pasta zodat alles mooi bedekt is met een laagje salsa verde.

Wil je de salade later serveren, dek deze dan af met wat huishoudfolie en houdt t koel in de koelkast.

En heb je nog meer zin in pastasalades, werp dan eens een blik op deze Italiaanse stijl of de Griekse stijl.