

Pastasalade met appel

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 1 appel
- 4 stronkjes witlof
- 175 gram verse volkoren fusilli pasta

En verder:

- 100 gram gerookte zalm (kan ook zonder)
- 2 mandarijnen
- 2 eetlepels yoghurt
- 1 eetlepels mayonaise

Kook de pasta in ruim water met zout beetgaar, giet de pasta in een vergiet, spoel de pasta af met koud met water en laat het goed uitlekken. Snijd de kontjes van de witlof en de rest van de stronkjes in reepjes. Snijd de appel in blokjes. Snijd de zalm eveneens in blokjes. Pel de mandarijnen, verwijder de witte velletjes zo veel mogelijk en halveer de partjes. Vang het sap op wat er bij het snijden vrij komt en bewaar ongeveer 1 eetlepel van het sap. Meng de mayonaise met de yoghurt en het sap van de mandarijnen met wat peper tot een sausje. Meng de pasta met de witlof, de appel en de zalmblokjes en maak de salade aan met de het sausje. Breng het geheel op smaak met zout. Rangschik de salade op borden en serveer er lekker vers gebakken brood uit de Streekmolenkrat bij. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>