



Pastasalade met zongedroogde tomaten en CAMBOZOLA

Ingrediënten (voor 4 porties):

400 g CAMBOZOLA
125 g zongedroogde tomaten
400 g driekleurige pasta
100 g zwarte olijven
100 g kappertjes of groene olijven
2 sjalotten
1 teentje knoflook
2 el balsamicoazijn
2 el citroensap
Zeezout, fleur de sel
Peper
4 el olijfolie

Bereiding:

1. Snijd de zongedroogde tomaten in fijne reepjes en voeg 150 ml kokend water toe. Laat de tomaten een half uur weken en schud dan het overtollige water weg. Giet de olijven af en snijd ze in fijne ringen. Schil voor de slasaus de sjalotjes en de knoflook en snij ze in kleine blokjes. Meng de balsamicoazijn, het citroensap en de olijfolie. Breng op smaak met zeezout en peper en giet dit alles over de sjalotten en knoflook. Bereid de pasta volgens de instructies op de verpakking. Terwijl de pasta nog heet is, meng je deze met de zongedroogde tomaten, olijven, kappertjes en dressing.
2. Snijd de Cambozola in blokjes en voeg toe aan de gekoelde salade.

