

Herfstpastasalade in glas, met peer, walnoten en CAMBOZOLA



Ingrediënten voor 2 porties

Voor de salade:

200 g korte volkorenpasta
40 g walnoten zonder dop
70 g verse rucola
1 rijpe, stevige peer
100 g CAMBOZOLA

Voor de dressing:

4 el olijfolie, extra vierge
2 el witte wijnazijn
1 tl honing
1 tl mosterd
1 klein sjalotje, gesnipperd
Zeezout en versgemalen zwarte peper



Bereiding:

1. Kook de pasta al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking in water met zout. Giet de pasta af en vang daarbij 3 eetlepels kookvocht op. Laat de pasta in een vergiet met koud water kort schrikken.
2. Hak de walnoten ondertussen grof naar wens en rooster deze voorzichtig in een kleine pan zonder vet. Haal de pan van het vuur en laat de noten afkoelen.
3. Roer alle ingrediënten voor de dressing met een garde door elkaar in een kom. Roer als laatste het opgevangen kookvocht goed door de dressing. Breng daarna op smaak met peper en wat zout.



Bereiding:

4. Was de rucola goed en slinger of dep deze droog. Snij eventueel klein. Was de peer goed, maar schil deze niet. Snij de peer in vieren, verwijder het klokhuis en snij de peer dwars in smalle plakjes. Snij de CAMBOZOLA in kleine blokjes.
5. Roer de voorbereide dressing nogmaals goed door en verdeel deze gelijkmatig over twee grote weckglazen met een inhoud van ten minste 0,75 tot 1 liter. Voeg de afgekoelde pasta toe. Leg daarop de rucola, de peer en CAMBOZOLA en bestrooi het geheel met de grof gehakte walnoten.
6. Sluit de potten af en zet ze in de koelkast totdat ze nodig zijn. Laat de potten ten minste 30 minuten op kamertemperatuur staan alvorens de salade te serveren. Schud ze stevig door elkaar tot alles goed is gemengd en dan: smakelijk eten!

AANWIJZINGEN: De pastasalade kan prima worden voorbereid en zonder problemen een paar dagen in de koelkast worden bewaard. Het gerecht is vegetarisch en lactosevrij.

Wanneer de volkorenpasta wordt vervangen door een alternatief als linzen, kikkererwten of rijst, is het gerecht ook glutenvrij.