



KOUDE PASTASCHOTEL



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 250 g kikkererwten-maïs spirelli
- 4 blikjes zalm op eigen nat van 100 g of 4 verse zalmmoten
- kleine blikjes ananas op eigen sap of verse ananas
- 200 g diepvriesdoperwten
- een takje kerstomaatjes
- 5 dikke wortelen
- een busseltje radijsjes
- 1 maïskolf
- 2 puntpaprika's
- 2 stronken witloof
- 4 el [dressing](#)



Bereidingswijze:

- Kook de kikkererwten-maïs pasta gaar in 6 minuten, spoel goed af en laat afkoelen.
- Stoom de zalmmoten gaar, snij in stukken en laat eveneens afkoelen.
- Schil de verse ananas, snij in blokjes en voeg dit bij het pasta-zalmmengsel.
- Maak de [maïskolf](#) klaar zoals reeds eerder beschreven in een ander recept en voeg bij de rest.
- Kook de diepvriesdorperwtjes, laat afkoelen en voeg bij het geheel.
- Was de kerstomaatjes, snij ze in de helft en voeg ze bij het geheel.
- Schil de wortelen, snij ze in plakjes, kook ze gaar en voeg ze bij het geheel.
- Was de radijsjes, snij ze in stukken en voeg ze bij de pastamengeling.
- Was de stronken witloof, snij in snippers en voeg ze bij het geheel.
- Was de paprika's, snij ze in reepjes en voeg toe aan het geheel.
- Voeg 4 el [dressing](#) toe en meng alles goed onder elkaar.
- Smakelijk!