



Ingrediënten (voor 4 personen)

Ingezonden door Jaap-Jan

- Krulmacaroni
- Plak salami
- Extra belegen of oude kaas
- Rucola
- Pijnboompitten
- Ui
- Tomaat
- Paprika
- Rode wijn
- Italiaanse kruiden
- Bouillonblokje
- Peper en zout
- Olijfolie

Bereiding.

Kook de macaroni in ruim water (met het bouillonblokje) al dente. Bak de pijnboompitten bruin in een koekenpan (zonder olie). Snij de plak salami en de kaas in kleine blokjes. Snij het uitje in (halve) ringen. Snij de paprika in kleine blokjes. Snij een tomaat in blokjes

Als de macaroni klaar is, giet het dan af en spoel met koud water. Giet dan een beetje olijfolie erdoor (tegen het plakken) en laat de pasta afkoelen. Als het afgekoeld is kan de salami, de kaas, de ui, de tomaat, de pijnboompitten, de Italiaanse kruiden, samen met de peper en zout en een scheutje rode wijn worden toegevoegd. Hussel alles een beetje door elkaar. Voeg dan de rucola toe en meng dit door de pasta.

Serveer tip:

Leg op een diep bord wat gemengde salade en leg hierop de koude pasta. Begeleiden met stokbrood en kruidenboter en een glas rode wijn

