



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 gram pasta (naar eigen keuze)
- 300 gram diepvries doperwten
- 3 eetlepels olijfolie
- 200 gram rauwe ham, grof gesneden
- 300 gram cherry-/kerstomaatjes gehalveerd
- 1 bosje basilicum, blaadjes gescheurd
- 1/2 bosje munt, blaadjes grof gehakt
- 2-3 eetlepels vinaigrette met sjalot en knoflook

Voor bovenstaande vinaigrette

- 2 eetlepels azijn
- snufje zout
- 6 eetlepels olie
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel honing
- peper
- 1 knoflookteen (geperst)

Los het zout op in de azijn. Belangrijk want in olie lost zout nauwelijks op. Voeg de olijfolie toe en klop tot je een mooi glad mengsel krijgt. Voeg nu mosterd en vloeibare honing toe en klop tot de ingrediënten een geheel vormen. Als laatste de knoflook. Belangrijk is om nu goed te proeven. Sommige azijn is veel zuurder dan andere en hetzelfde geldt voor mosterd. Breng indien nodig op smaak of pas de verhouding aan afhankelijk van de ingrediënten.

Bereiden

Kook de pasta. Voeg de doperwten de laatste 30 seconden toe aan het kookwater. Giet alles af. Spoel onder koud water en laat goed uitlekken. Verhit ondertussen de olie in een koekenpan en bak de ham krokant op lage stand. Voeg de tomaatjes toe aan het bakvet en schep goed om. Maal er wat peper over en schep de ham, tomaatjes met aanhangend bakvet door de pasta met de doperwten. Schep de basilicumblaadjes, munt en vinaigrette erdoor en serveer direct.

Bron: Snel op tafel