



Pastasalade met zeevruchten

Beschrijving

Het is vandaag heel warm, ik heb zin in iets fris om te eten. Uit de volkskrant komt dit recept van pastasalade. Helaas is het mij niet gelukt om zeekraal of wakeme te kopen in Haven, of het is al een paar dagen uitverkocht of het wordt helemaal niet verkocht. Ik had nog spinazie over van gisteren, dan roeren we die maar door de salade! Het zal wel heel anders smaken met zeekraal en met spinazie was het ook erg lekker.

Aantal personen

4

Ingrediënten

- 300 gram schelpjespasta (biologisch, AH)
- 1 flinke gele courgette
- 1 flinke groene courgette
- 100 gram zeekraal of wakame of spinazie
- 2 deciliter droge witte wijn
- 1 grote ui
- 1 visbouillonblokje
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 citroen
- ½ bosje dille
- 4 lente-uitjes
- 1 zak zeevruchten (diepvries, AH)
- 200 gram surimisticks
- zout naar smaak
- versgemalen peper naar smaak

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- citruspers
- 2 x kookpan
- 2 x vergiet
- steelpan
- staafmixer

Bereidingstijd

30 minuten

Bereiden

Was de courgettes en snijd deze in de lengte door. Snijd deze helften ook in de lengte door. Snijd deze stukken in plakjes. Pel de ui en snijd deze fijn. Pers de citroen uit. Snijd de blaadjes van de dille fijn. Snijd de worteltjes van de lente-uitjes en snijd deze in ringetjes. Snijd de surimisticks in plakjes. Laat de zeevruchten ontdooien.

Breng in een kookpan water met wat zout aan de kook en kook de pastaschelpjes volgens de verpakking gaar. Giet ze af in het vergiet en spoel ze koud af onder de kraan. Schep ze om, zodat al het water eruit loopt en laat ze goed uitlekken. Breng in een andere pan een water met zout aan de kook. Kook de courgettestukjes 3 minuten. Voeg na 2 minuten de zeekraal toe, als je deze hebt kunnen vinden. Giet zeekraal en courgette af in een ander vergiet, spoel koud af onder de kraan en laat uitlekken.

Breng in een steelpan de wijn aan de kook met de uisnippers en het bouillonblokje. Laat in ongeveer 15 minuten tot de helft in koken. Pureer het ui-wijnmengsel met een staafmixer. Klop olie, citroensap, dille en lente-uitjes erdoor tot een dressing. Doe de schelpjespasta in een grote kom, meng er de dressing door en vervolgens de zeevruchten, stukjes surimi, courgette en zeekraal of verse spinazie. Breng op smaak met zout en peper en eventueel extra citroensap. Geef er knapperig stokbrood bij.

Datum

18/02/2025