

PAPPARDELLE SALADE

INGREDIËNTEN

- 250gr pappardelle
- 1 bokaal opgelegde paprika's
- 1 schoteltje mange-touts
- 100gr opgelegde artisjok*
- 100gr halfgedroogde tomaten*
- 100gr champignons in tijm*
- 100gr tapenade van parmesan en tomaten*
- Oude crottin geitenkaas 6mdn, dubbel gemalen*

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de pappardelle. Laat afkoelen en meng met de tapenade.
2. Snij de mange-touts in 2 en bak ze beetgaar in een pan. Kruid met peper en zout. Voeg bij de pasta.
3. Snij de geroosterde paprika's, de opgelegde artisjok, de halfgedroogde tomaten en de champignons in stukjes en meng voorzichtig onder de pasta.
4. Bestrooi met wat oude geitenkaas.

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

