

# ZOMERSE PENNE SALADE

## INGREDIËNTEN

---

- 500gr penne
- 6 tomaten
- 1 bundeltje lente-ui
- 6 sneden gekookte ham\*
- Arachideolie
- Yoghurtvinaigrette:
  - 1dl magere yoghurt
  - 2 soeplepels mayonaise
  - 2 koffielepels bloedsuiker
  - 2 soeplepels ketchup
  - Een paar druppeltjes tabasco
  - Peper en zout

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Kook de penne pasta beetgaar en laat koud worden met een beetje arachideolie.
2. Ontpit de tomaten en snijd ze in lange repen..
3. Kuis het bundeltje lente-ui en snijd ze in schuine reepjes.
4. Snijd de gekookte ham in reepjes van ongeveer 1cm dik en 4cm lang.
5. Maak de yoghurtvinaigrette.
6. Meng alles en werk af met wat reepjes lente-ui en tomaat.

\* Te verkrijgen bij Kaas&Co

