



Ruid 's Kookboek



26 recepten
Carta-Mohamed

A red rectangular block containing a cartoon chef character on the left, the text 'Ruid 's Kookboek' written vertically, and the text '26 recepten Carta-Mohamed' at the bottom.

Inhoudsopgave.

- 1. Bonte Pastasalade met Kip**
- 2. Corgia's Tortellini Salade**
- 3. Curry Pastasalade**
- 4. Griekse pastasalade 1**
- 5. Griekse pastasalade 2**
- 6. Italiaanse Pastasalade 2**
- 7. Italiaanse Pastasalade Spirelli**
- 8. Keizer Pastasalade**
- 9. Knakkig bonte Pastasalade**
- 10. Macaroni Rookworstsalade**
- 11. Macaroni Tonijnsalade**
- 12. Macaronisalade**
- 13. Macaronisalade met Eieren**
- 14. Macaronisalade met Kruidensaus**
- 15. Pastasalade met Andijvie en Maïs**
- 16. Pastasalade met Bloemkool en Garnalen**
- 17. Pastasalade met Broccoli en Garnalen**
- 18. Pastasalade met Cornedbeef**
- 19. Pastasalade met Kalkoen**
- 20. Pastasalade met vlinders**
- 21. Pastasalade met Zalm**
- 22. Pastasalade Sushanya**
- 23. Pilo's Pastasalade**
- 24. Tortellinisalade van Anke**
- 25. Vruchten Tortellinisalade**
- 26. Vurige Spaghetti Salade**

Bonte Pastasalade met Kip

Menugang	Pastasalade	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Duits	Type	Pastasalade	Slank	Nee
Bron				Sterren	1

Ingrediënten

450 gr lintmacaroni
4 tomaten
250 gr erwten
1 middelgrote ui of 3 tot 4 sjalotten, fijngehakt
150 gr verse kruiden
6 el kruidenazijn
6 el zonnebloemolie
2 tl suiker
400 gr mager kipfilet
zout en witte peper

Bereiding

Pasta al dente koken, afgieten en laten afkoelen.

De tomaten ontvellen, ontpitten en in kleine stukjes snijden.

Tomaten met de erwten in een hittebestendige kom doen en de pasta er door mengen.

De ui samen met de azijn, olie, suiker, zout en peper in een pan doen en aan de kook brengen.

De dressing nog heet over de salade doen, afdekken en in laten trekken.

De kipfilet kruiden en in weinig olie gaar bakken.

Kipfilet in blokjes snijden en samen met de verse kruiden door de afgekoelde pastasalade mengen.

Je kunt deze salade ook met kalkoenfilet maken of helemaal zonder vlees of gevogelte.

Dan is deze pastasalade uitermate geschikt voor een grillfeest.

Dieses Rezept stammt aus einer Zeitschrift, wurde aber von meiner Schwiegermutter in Bezug auf die Mengen abgewandelt, insbesondere die Flüssigkeit, das ursprüngliche Rezept war einfach zu trocken. Wir essen diesen Salat gerne im Garten, ohne Mayo kann er nicht so schnell stichig werden, auch wenn es heiß ist.

Ohne Huhn ist er auch zum Grillfest geeignet.

Corgia's Tortellini Salade

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Varken
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

200 gr gekookte tortellini
1 komkommer
200 gr gekookte ham
200 gr Gouda
4 tomaten
bosje lenteui of bosui
1 beker zure room of Schmand
1 glas Miracel Whip
Peper en zout



Bereiding

Alles behalve de tortellini kleinsnijden.
Room - Miracle whip en kruiden mengen en onder de salade mengen.
De salade een paar uur in de koeling laten intrekken.

Curry Pastasalade

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

450 gr pasta
2 kipfilet
olie voor de pan
1 klein blikje ananasstukjes
1 rode en 1 groene paprika
1/2 bosje munt
300 gr zure room
anassaft (uit blikje)
1 el currypoeder
zout
vers gemalen peper
naar smaak citroensap



Bereiding

Pasta al dente koken, afgieten en laten afkoelen.

De kipfilet in ongeveer 1 cm grote blokjes snijden en in een pan met hete olie bruin en gaar bakken.

Laat de kipfilet uitlekken, afkoelen en dan de kipfilet door de salade scheppen

Ananasstukjes laten uitdruipten en het sap bewaren.

Paprika wassen, ontzaden en in dunne streepjes of blokjes snijden.

Voor de dressing de zure room met het ananassap mengen, gehakte munt en curry er door heen roeren.

Verder kruiden met zout - peper en citroensap.

De dressing door de salade mengen en eventueel bijkruiden.

2 Uur in de koeling laten intrekken.

Eventueel voor het serveren met iets muntblaadjes garneren.

Griekse pastasalade 1

Menugang Pastasalade
Keuken Grieks
Bron

Soort Groente
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

200 gr pasta
300 gr komkommer
150 gr cocktailtomaten
1 gele paprika
1 rode ui
200 gr schapenkaas, indien mogelijk zachte
9 zwarte olijven
2 el wijnazijn
peper - zout
knoflook
half bosje dille, fijngehakt



Bereiding

Deze pastasalade smaakt zowel koud als warm.
Hoe langer de pastasalade intrekt, hoe lekkerder ie is.

Pasta al dente koken, afgieten en laten afkoelen.
De komkommer overdwers doormidden snijden en de pitten d.m.v. een lepel ontzaden.
De kommer in schijfjes snijden en in een kom doen.
De cocktailtomaten in kwartjes snijden en erbij doen.
De rode ui pellen, halveren en in dunne ringen in de kom doen.
De gele paprika halveren, ontzeden en gof in blokjes snijden en ook in de kom doen.
De schapenkaas brokkelen en onder de salade mengen.
De olijven zonder kern onder de salade mengen en de pasta.

Een dressing maken van olijfolie en wijnazijn, kruiden met zout en peper en de knoflookteen er boven uitknijpen.
De dille er door roeren.

De dressing over de pastasalade gieten en goed doorscheppen.
Mocht de salade te droog zijn, nog een scheut olijfolie er door heen scheppen.

Zo serveren, of in de koeling ermee!

Griekse pastasalade 2

Menugang Maaltijdsalade
Keuken Grieks
Bron

Soort Groente
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

500 gr Spaghetti
1 rode, grüne und gelbe Paprika
1 großer Becher Natur Joghurt
200 Gramm Schmand
1 Päckchen Feta
1 Päckchen 8 Kräuter von Iglo -tiefgefroren-
1-2 tüten Salatkrönung von knorr zb. Gartenkräuter oder Knoblauchkräuter



Bereiding

De spaghetti in 2en breken en beetgaar koken, afgieten en laten afkoelen.

Paprika en feta klein snijden en er door heen scheppen

De Yoghurt en de Schmand in een kom doen en met de kruiden engeven und mit den Kräutern und der Salatkrönung vermischen

Alles über die Zutaten geben und gut durchrühren

evtl. etwas Milch dazu

Mir ist es sonst am anderen Tag zu trocken, da die Nudeln viel Flüssigkeit aufsaugen

Wenn wir eine feier haben bereite ich grundsätzlich die doppelte menge zu.

Italiaanse Pastasalade 2

Menugang	Pastasalade	Soort	Kalf	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Pastasalade	Slank	Nee
Bron				Sterren	1

Ingrediënten

150g pasta (macaroni of spaghetti)

2 appels

citroensap

3 augurken

200 g kalfsfricandea (vleeswaren)

1 bekertje crème fraîche

1 eetlepel tomatenketchup

1 eetlepel melk

2 eetlepels kruidenazijn

zout

1 eetlepel gehakte bieslook

1 eetlepel gehakte peterselie

Bereiding

Kook de pasta beetgaar. Laat de pasta goed uitlekken.

Schil de appels, boor de klokhuizen eruit en snijd de appels in stukjes.

Besprenkel de stukjes appel met wat citroensap.

Snijd de augurken in kleine stukjes.

Snijd de kalfsfricandea in stukjes.

Meng in een kom de crème fraîche, tomatenketchup, melk, azijn, snufje zout, bieslook en peterselie door elkaar.

Doe de pasta in een schaal en meng er de appels, augurken en kalfsfricandea door.

Schep de dressing door de pastasalade.

Italiaanse Pastasalade Spirelli

Menugang	Pastasalade	Soort	Groente	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Pastasalade	Slank	Nee
Bron				Sterren	1

Ingrediënten

250 gr spiraalpasta
100 gr gedroogde tomaten in olie
2 uien
600 gr courgette
200 gr room
witte balsamico azijn
witte peper en zout
30 gr Pinienkerne
1 Bund Basilikum

Bereiding

1. Nudeln bissfest garen. Tomaten abtropfen lassen, dabei das Würzöl auffangen. Zwiebeln und Tomaten würfeln. Zucchini längs halveren und in feine Scheiben schneiden.
2. Tomatenwürzöl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Zucchini zufügen und etwa 1 Minute mitdünsten. Die Sahne zugießen, einmal aufkochen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Nudeln unterheben und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen zupfen und in Streifen schneiden. Zur Not kann man auch gefrorenen Basilikum verwenden. Nudelsalat mit Pinienkerne und Basilikumstreifen mischen.

Keizer Pastasalade

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Varken
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

250g spaghetti
200g doperwten (blik)
5 eieren
1 blikje ananastukjes
250g gekookte ham
4 tomaten
2 bananen
citroensap
4 eetlepels slasaus
2 eetlepels kwark
5 eetlepels melk
4 eetlepels azijn
3 eetlepels witte wijn
suiker
zout

Bereiding

Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Laat dan de spaghetti goed uitlekken., Breng in een pan water aan de kook en kook hierin de eieren 10 minuten. Laat ze schrikken onder de koude kraan, pel ze en snijd elk ei in 8 stukken. Laat de ananas en doperwten uitlekken en vang het ananassap op. Snijd de ham in reepjes. Ontvel de tomaten en snijd elke tomaat in 8 partjes. Pel de bananen, snijd ze in plakjes en besprenkel deze met citroensap. Roer in een kom de slasaus, 3 eetlepels ananassap, kwark, melk, azijn, wijn, snufje suiker en beetje zout. Doe de spaghetti in een schaal en meng er de doperwten,, ananas, ham, tomaten en de bananen door. Schep de saus door de salade.

Knakig bonte Pastasalade

Menugang Pastasalade
Keuken Duits
Bron

Soort -
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

- * 500 g rote Spitzpaprika
- * 1 Bund Frühlingszwiebeln
- * 300 g Creste di Gallo (oder halt andere Nudeln)
- * 1 kleine Dose Maiskörner
- * 2 Tütchen Paprika-Salatkräuter (Marke "Kania" von Lidl)
- * 50 ml Pflanzenöl
- * 50 ml Wasser
- * granulierter Knoblauch aus der Mühle



Bereiding

Nudeln ganz normal in Salzwasser kochen.

Paprika vom Stielansatz befreien, längs halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herausschaben. Die Hälften quer in Streifen schneiden und in eine Salatschüssel werfen. Frühlingszwiebeln putzen soweit nötig, in Scheiben schneiden und dazugeben. Mais abgießen und auch dazu.

Nudel abgießen, auch dazu.

Die Tütchen in einen Dressingshaker geben, Öl und Wasser dazu, etwas Knoblauch dazu, schütteln. Über den Salat geben. Alles vermischen.

Macaroni Rookworstsalade

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Varken
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

250g macaroni
zout
peper
1 rookworst van ongeveer 250 gram
1 ui
1 prei
1 groene paprika
2 ontvelde tomaten
1 ½ dl zure room
2 eetlepels azijn
1 theelepel mosterd

Bereiding

Kook de macaroni volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Laat dan de macaroni uitlekken en afkoelen. Snijd de rookworst in blokjes. Maak de ui schoon en snipper deze. Maak de prei schoon en snijd deze in dunne ringen. Maak de paprika schoon en snijd deze in kleine reepjes. Ontvel de tomaten en snijd deze in stukjes. Doe de zure room in een kom en meng er de azijn en mosterd door. Doe de macaroni in een schaal en meng er de rookworst, ui, prei, paprika en tomaten door. Schep dan de zure roomsaus door de salade. Laat de salade een half uur op een koele plaats staan.

Macaroni Tonijnsalade

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Vis
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

400g macaroni
2 uien
1 appel
citroensap
2 blikjes tonijn
1 blikje ananasstukjes
4 eetlepels mayonaise
4 eetlepels yoghurt
gehakte bieslook
peper
zout

Bereiding

Kook de macaroni volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Laat de macaroni goed uitlekken en afkoelen. Laat de tonijn en de ananas uitlekken. Maak de uien schoon en snipper ze fijn. Schil de appel, snijd hem in stukjes en besprenkel deze met citroensap. Roer de mayonaise, yoghurt, bieslook, peper en zout door elkaar. Meng de uien, appel, tonijn en ananas door de afgekoelde macaroni. Schep het mayonaise mengsel erdoor.

Macaronisalade

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Schaap
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

200g macaroni
1 ui
8 augurken
200g broccoli
100g olijven
100g ham
6 tomaten
3 eetlepels mayonaise
3 eetlepels yoghurt
1 eetlepel olie
1 theelepel mosterd
peper
zout

Bereiding

Kook de macaroni volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking, laat ze goed uitlekken en afkoelen. Maak de broccoli schoon en kook deze in een pan met een beetje water en zout in 10 minuten gaar. Laat de broccoli afkoelen. Maak de ui schoon en snipper hem fijn. Snijd de augurken en olijven in plakjes. Snij de ham in blokjes. Ontvel de tomaten en snij deze in stukjes. Meng de mayonaise, yoghurt, olie, mosterd, peper en zout door elkaar. Schep de ui, augurken, broccoli, olijven, ham en tomaten door de macaroni. Meng het mayonaise mengsel erdoor.

Macaronisalade met Eieren

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Kip
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

150g macaroni
2 stengels bleekselderij
4 eieren
3 sjalotjes
3 eetlepels slasaus
3 eetlepels crème fraîche
1 theelepel mosterd
zout
peper
2 eetlepels gehakte peterselie

Bereiding

Kook de macaroni volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Laat dan de macaroni uitlekken. Breng in een pan water aan de kook en kook hierin de eieren 10 minuten. Laat de eieren schrikken onder de koude kraan, pel ze en snijd ze in partjes. Maak de bleekselderij schoon en snijd deze in stukjes. Pel de sjalotjes en snipper deze fijn. Meng in een kom de slasaus, crème fraîche, sjalotjes, mosterd, zout, peper wen peterselie door elkaar. Doe de macaroni in een schaal en meng er de bleekselderij door. Schep de dressing door de salade en garneer met de partjes ei.

Macaronisalade met Kruidensaus

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

200 gr macaroni
100 gr boterhamworst
100 gr gekookte ham
300 gr tomaten
1 groene paprika
1 gele paprika zonder vel
2 komkommers
2 theelepels kappertjes
3 eetlepel olie
2 eetlepels azijn
6 eetlepels room
zout
peper
honing
1 eetlepel gehakte peterselie
3 eetlepel gehakte bieslook
4 eieren

Bereiding

Kook de macaroni volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Breng in een pan water aan de kook en kook hierin de eieren 10 minuten. Laat ze schrikken onder de koude kraan, pel ze en snijd ze in plakjes. Snijd de ham en boterhamworst in reepjes. Ontvel de tomaten, snijd ze door midden, verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in reepjes. Maak de paprika schoon en snijd deze in kleine reepjes. Was de komkommers en snijd deze in blokjes. Doe de macaroni in een schaal en meng er de boterhamworst, ham, tomaten, paprika, komkommers en kappertjes door elkaar. Meng de olie, azijn, room, zout, peper, suiker, peterselie en bieslook door elkaar. Schep het sausjes door de salade en garneer de salade met plakjes eieren.

Pastasalade met Andijvie en Maïs

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 2

Ingrediënten

250 gr gekookte vlinderpasta
250 gr andijvie
1 rode paprika
1 gele paprika
1 blikje uitgelekte maïs
3 gekookte eieren
4 eetlepels sesamzaad
0,5 dl zure room
0,5 dl mayonaise
peper
zout
4 el gehakte bosuitjes
1 el citroensap

Bereiding

Maak de andijvie schoon, snij in dunne reepjes en laat ze uitlekken.
Maak de paprika's schoon en snijdt ze in hele kleine blokjes.
Doe de pasta en andijvie in een schaal en meng er de maïs, eieren, paprika's en sesamzaad door.
Roer in een kom de zure room, peper, zout, bosuitjes en citroensap door elkaar en meng dit door de andijviesalade.

Pastasalade met Bloemkool en Garnalen

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Vis
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 2

Ingrediënten

200 gr gekookte spiraalpasta
1 kleine bloemkool
2 tomaten
200 gr garnalen
6 el olijfolie
12 el room
1 el tomatenpuree
zout
peper
4 el gehakte bieslook

Bereiding

Maak de bloemkool schoon en verdeel deze in kleine roosjes.
Kook de bloemkoolroosjes in een pan met een beetje water en zout in 5 – 8 minuten beetgaar.
Laat de roosjes dan uitlekken op een vergiet en laat ze afkoelen.
Ontvel de tomaten, snijdt ze doormidden, verwijder de zaadjes en snijdt het vruchtvlees in blokjes.

Klop in een kom een dressing van de room, zout, peper, olie, tomatenpuree en bieslook.

Doe de pasta en de bloemkool in een schaal en meng er de garnalen en tomaten door.
Schep dan de dressing door de salade.

Pastasalade met Broccoli en Garnalen

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Zeevruchten
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 2

Ingrediënten

250 gr gare spiraalpasta
500 gr broccoli
zout
peper
1,5 theelepel suiker
4 eetlepels citroensap
6 eetlepels perziksap
6 eetlepels olijfolie
250 gr gepelde garnalen

Bereiding

Doe de pasta in een schaal.
Maak de broccoli schoon en verdeel deze in kleine roosjes.
Kook de broccoli in een pan met een beetje water en zout in ongeveer 5 – 8 minuten beetgaar.
Laat de broccoli dan goed uitlekken en doe deze in de schaal bij de pasta.
Doe de garnalen ook in de schaal, goed mengen.

Meng de suiker, zout, peper, citroensap, perziksap en de olijfolie.
Roer de dressing door de pastasalade.

Pastasalade met Cornedbeef

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Koe
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 2

Ingrediënten

250 gr gekookte pasta naar keuze
zout
400 gr Cornedbeef
6 tomaten
halve komkommer
2 dl yoghurt
3 el citroensap
1 el tomatenpuree
zout
peper
3 gekookte eieren
enkele blaadjes sla

Bereiding

Doe de pasta in een schaal.
Pel de eieren en snij ze in plakjes en doe ze door de pasta mengen.
Snijd de cornedbeef in blokjes en doe ze door de pasta mengen.
Ontvel de tomaten en snijd ze in kleine stukjes en doe ze door de pasta mengen.
Snijd de komkommer in dunne schijfjes en doe ze door de pasta mengen.

Was de slablaadjes en laat ze uitlekken.

Roer in een kom de yoghurt, tomatenpuree, citroensap, wat zout en peper door elkaar en schep de dressing door de pastasalade.
Bedek een schaal met wat slablaadjes en schep hierop de salade.
Garneer met plakjes ei.

Lekker met ciabata en knoflookkruidenboter!

Pastasalade met Kalkoen

Menugang -	Soort Kalkoen	Snel	Nee
Keuken -	Type Ovenschotel	Slank	Nee
Bron		Sterren	2

Ingrediënten

250 gr gare vlinderpasta
450 gr beetgare broccoli
zout
peper
1 ui
250 gr gebraden kalkoenfilet in reepjes
6 eetlepels olijfolie
3 eetlepels wijnazijn
2 dl yoghurt
12 gepelde, grofgehakte walnoten

Bereiding

Doe de yoghurt in een kom en roer de olie en azijn erdoor, kruiden.
Doe de pasta en broccoli in een schaal en meng er de kalkoenfilet en de yoghurtdressing door.
Bestrooi de pastasalade met de walnoten.

Pastasalade met vlinders

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Varken
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

1 Packung Schmetterlingsnudeln
1 Packung Kochschinken oder
1/2 Fleischwurstring
1 Dose Mais
1 grüne Paprikaschote
1 Zwiebel
200g dicke Käsestifte
1 Packung 8 Krauher
Essig und Olivenol fur die Dressing

Bereiding

Die Zutaten kleinwurfeln und mit
den Krauhern, dem Kase und den Nudeln vermischen.
Eine Essig-oldressing herstellen(ich nehme
gerne Salatkronung) und eventuell einen El.
Curryketchup unterruhren

Pastasalade met Zalm

Menugang	Pastasalade	Soort	Vis	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Pastasalade	Slank	Nee
Bron				Sterren	2

Ingrediënten

200 gr gare vlinderpasta

2 kleingesneden sjalotten

250 gr zalm uit blik

8 eetlepels mayonaise

7 eetlepel tomatenketchup

2 - 3 tl Worcestershiresaus

zout

peper

enkele blaadjes sla

1 el kappertjes

2 el gehakte peterselie

Bereiding

Meng in een kom depasta met de sjalotten en de zalm.

Roer in een apart kom de mayonaise, tomatenketchup en de Worcestershiresaus door elkaar.

Breng de saus op smaak met wat zout en peper, en schep de saus door de salade.

Leg wat slablaadjes op een schaal en schep er de salade op.

Strooi de kappertjes en de peterselie over de salade.

Serveren met ciabata en kruidenboter.

Pastasalade Sushanya

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort -
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 2

Ingrediënten

250 gr gare elleboogpasta
1 blikje doperwten, uitgelekt
1 blikje mais, uitgelekt
300 gr Cornedbeef
1 komkommer in dunne schijfjes
3 bosuien in ringetjes
3 eetlepels slasaus
2 dl yoghurt
2 eetlepels azijn
1 el gehakte peterselie
1 el gehakte basilucumblaadjes

Bereiding

Meng in een kom de pasta, erwten, mais, Cornedbeef en bosuien goed door elkaar.

Maak een dressing van de overige ingredienten en meng de dressing door de pastasalade.

Pilo's Pastasalade

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Koe
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 2

Ingrediënten

250 gr gare elleboogpasta
350 gr cornedbeef
3 stengels bleekselderij in dunne ringetjes
1 rode paprika in reepjes
1 gele paprika in reepjes
0,5 krop sla
1 teen knoflook
1 el rode wijnazijn
1 mosterd
zout
peper
6 el olijfolie
1 el peterselie
1 el fijngehakte bieslook

Bereiding

Meng de pasta, bleekselderij, cornedbeef en paprika in een schaal goed door elkaar.

Maak een dressing van azijn, uitgeperste teen knoflook, mosterd, zout, peper en bieslook.
meng de dressing door de pastasalade.

Tortellinialade van Anke

Menugang	Pastasalade	Soort	Varken	Snel	Nee
Keuken	Duits	Type	Pastasalade	Slank	Nee
Bron				Sterren	1

Ingrediënten

Hier is en absolute Highlight de saladekom!

250 gr tortellini

1 komkommer

200 gr gekookte ham

250 gr kerstomaten

2 tenen knoflook

1 groot glas Miracle Whip of andere naturel light saladedressing

1 beker creme fraiche

100 gr verse kruiden, fijngehakt

2 rode uien

peper en zout

Bereiding

De Tortellini in bouillon gaar koken, afgieten en laten afkoelen

Komkommer en de ham in blokjes snijden.

Uien in vieren snijden en dandunne schijfjes ervan snijden.

Alles door elkaar scheppen.

Dressing maken van de saladedressing, creme fraiche, kruiden, zout en peper.

Konflooktenen er in uit knijpen.

De dressing over de salade gieten en voorzichtig door de salade scheppen.

2 Uur in de koeling laten intrekken.

Vruchten Tortellinialade

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Varken
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

250g Tortellini mit Fleischfüllung
200g gewürfelten Kochschinken
1/2 Glas Salatcreme
150g Naturjoghurt
1 Dose Fünffrucht-Cocktail
Sojasosse und Currypulver

Bereiding

Tortellini kochen und kalt werden lassen.

Joghurt, Salatcreme, Curry (ca.1Tl) verrühren Früchte ohne Saft zugeben. Tortellini und Kochschinken unterheben und mit Sojasoße und Curry abschmecken, evtl. etwas Fruchtsaft zugeben.

Salat 5-6 Std durchziehen lassen.

Statt Tortellini kann man auch ganz gut andere Nudeln verwenden.

Vurige Spaghetti Salade

Menugang Pastasalade
Keuken -
Bron

Soort Varken
Type Pastasalade

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 1

Ingrediënten

500 Gramm Spaghetti
Salz
500 Gramm Tomaten
500 Gramm Fleischwurst
1 Kopf Eisbergsalat
1 Flasche (250 ml) Asia-Sauce süß-sauer
5 Esslöffel Essig
3 Esslöffel Öl
Zucker
½ - 1 Teelöffel Sambal Oelek (Tabasco)
2 Esslöffel Sojasoße
½ Bund Petersilie

Bereiding

Spaghetti in reichlich kochendes Salzwasser ca. 8. Min. garen. Abtropfen und abkühlen lassen.
Tomaten putzen, waschen, in Spalten schneiden, evtl. entkernen.
Fleischwurst enthäuten und in Streifen oder Würfel schneiden.
Asia-Sauce und Essig verrühren. Öl darunterschlagen.
Mit Salz, Zucker, Sambal Oelek und Sojasoße feurig abschmecken.
Mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen, kurz ziehen lassen und nochmals abschmecken.
Petersilie waschen, fein hacken und darüberstreuen.

Getränke: Pilz/Weißwein



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

 **Blind** **E**lephant
Stg. **xperience**

U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

