

Italiaanse Pastasalade

Ingrediënten

1500 gram pasta, bijvoorbeeld Farfalle (vlinders of strikjes)
1 kilo wilde spinazie
2 potjes zongedroogde tomaatjes op olie (nettogewicht 360 gram)
100 gram pijnpitten
150 gram biologisch gerookt spek
2 grote rode uien, in fijne ringen gesneden
2 handenvol zwarte olijven (zonder pit)

Voor de dressing:

60 ml olijfolie
wat oregano (liefst verse)
wat zout
3 tenen knoflook

N.B. De hoeveelheid is genoeg om twee grote schalen van 38 cm doorsnee, 8 cm hoog, te vullen.

Bereidingswijze

Laat de zongedroogde tomaatjes uitlekken (in een zeef/vergiet boven een schaal) en bewaar de olie.
De spinazie goed wassen, de grove stelen er af snijden en dan heel fijn snijden.
De pijnboompitten even lichtbruin roosteren in een droge koekenpan.
Het gerookte spek in fijne reepjes snijden en even bakken.
De grote rode uien in fijne ringen snijden.

Kook de pasta "al dente" of zelfs nog iets korter. Giet ze af en spoel er wat koud water over tot de pasta is afgekoeld naar lauwwarm. Neem een mooie grote schaal en schep daar de pasta op.
Meng er meteen wat olie van de gedroogde tomaatjes door.
Scheep dan de rest van de ingrediënten voorzichtig door de pasta, zorg dat alles gelijkmatig gemengd is.
Zet de schalen tot gebruik koel weg.

Voor de dressing: hak de knoflooktenen fijn en meng vervolgens alle ingrediënten voor de dressing goed door elkaar. Net voor gebruik de dressing goed door de salade heen mengen.

Eet smakelijk !

Bron: <http://ministerieetenendrinken.nl/?m=200806>