PS. food & lifestyle

3 Vlees

Carpaccio maaltijdsalade met fusilli

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Bereid de fusilli zoals vermeld op de verpakking en laat afkoelen. Rooster ondertussen de pijnboompitjes in een droge koekenpan tot ze lichtbruin kleuren. Snijd de carpaccio in stukjes, de zongedroogde tomaten in reepjes, de rode ui in halve ringen en halveer de cherrytomaatjes. Meng de fusilli met de truffelmayonaise en voeg vervolgens de carpaccio, rucola, zongedroogde tomaten, cherrytomaatjes en rode ui toe. Roer door elkaar. Garneer met de Parmezaanse kaas en pijnboompitten en besprenkel met de olijfolie en balsamicoazijn.

Ingrediënten

- ☐ 50 g PS. fusilli
- ☐ 50 g carpaccio
- ☐ 30 g rucola
- ☐ 100 g cherrytomaatjes
- ☐ 20 g zongedroogde tomaten
- ☐ ¼ rode ui
- ☐ 10 g pijnboompitten
- ☐ 15 g Parmezaanse kaas
- ☐ 1 el truffelmayonaise
- ☐ 1 el extra vierge olijfolie
- ☐ 1 el balsamicoazijn

Voedingswaarden per persoon

Energie	**620 kcal**
Koolhydraten	**33 g**
Vet	**31 g**
Vezels	**20 g**
Eiwit	**39 g**