



2A

Meat

Spinazie-pastasalade met geitenkaas en gegrilde perzik



Bereidingstijd
20 minuten



Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

- 1 Kook de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat afkoelen. Gril de perziken kort onder de grill of in een aluminium bakje op de barbecue. Gril ook de plakken ham onder de grill of op de barbecue, circa 1-2 minuten, tot ze een beetje krokant zijn. Snijd in kleine stukjes. Maak de dressing door de ingrediënten goed met elkaar te mengen in een kommetje. Verdeel de fusilli, spinazie, komkommer, rode ui, geitenkaas, ham en de perzik over 4 borden. Besprenkel met de dressing en maak af met de ringetjes lente-ui en de verse munt.

Ingrediënten

- ☐ 4 porties PS. food & lifestyle fusilli
- ☐ 8 schijfjes (circa 150 g) verse geitenkaas
- ☐ 4 plakjes schouderham
- ☐ 100 g spinazie
- ☐ 2 komkommers in linten
- ☐ 4 perziken, gehalveerd
- ☐ 1 rode ui, gesnipperd
- ☐ 2 lente-ui in ringen
- ☐ 4 takjes verse munt