



FRISSE PASTASALADE MET SALAMI VAN WILLY

4 personen | 20 minuten

- 1 Stegeman mild gekruide salami
- 500 gram fusilli
- 3 stengels bosui
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 200 gram feta
- 50 gram pijnboompitten
- 1 theelepel mosterd
- 50 ml balsamicoazijn
- 150 ml olijfolie extra vierge

1. Breng een pan met water aan de kook en bereid de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en bewaar met een scheutje olijfolie in de pan.
2. Snijd de salami en de feta in blokjes, de stengels bosui in ringen en de paprika's in dunne reepjes.
3. Meng voor de dressing de mosterd en de balsamicoazijn en voeg al kloppende met een garde de olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.
4. Verwarm een koekenpan zonder olie en rooster de pijnboompitten in 3 minuten rondom goudbruin.
5. Meng de fusilli met de salami, de bosui, de paprika en de feta, breng op smaak met de dressing en garneer met de geroosterde pijnboompitten.