

Zomersalade

Ingredienten

300 gr. fusili tricolore
3 tomaten
3 paprika 's (1 rood, 1 groen, 1 geel)
2 tenen knoflook
1/2 pot zwarte olijven
wat verse basilicum
2 moten tonijn uit blik

Bereidingswijze

Kook de fusili 10 a 11 minuten al dente, uitlaten lekken en afkoelen

Ontvel de tomaten ontdoe ze van de pitjes snijd ze in kleine stukjes.

Maak de paprika 's schoon en snijd die ook in evenkleine stukjes.

Meng deze ingredienten op het allerlaatste moment.

Halveer de olijven en hak de basilicum heel fijn.

Voeg daarna de tonijn toe en evt. een scheut olijfolie.

Bijzonderheden:

Als bijgerecht aardbeien met munt.

Maak een 1/2 pond aardbeien schoon en snijd ze in stukjes.

Voeg bij 3 eetlepels honing het sap van 1 sinaasappel en 1 citroen.

Hak wat munt en basilicum zeer fijn en roer dat erdoor.

Laat de aardbeien in dit mengsel een uur marinieren