



Pasta salade met Kipfiletreepjes en Kalkoenlardinettes®



30 minuten



10 personen



Ingrédients

- 500 g Kipfiletreepjes
- 500 g Kalkoenlardinettes®
- 2 avocado
- 400 g pasta
- 250 g boontjes
- 1 bot pijp ui
- 250 g zongedroogde tomaten
- 50 g raketsla
- Sap van een halve citroen
- 1 dl olijfolie
- Peper en zout

Méthode de préparation

Kook de pasta bijtgaar in gezouten water.

Kook de boontjes bijtgaar (in een andere pot) in zoutwater, verfris in ijswater.

Snij de pijp ui, de zongedroogde tomaten en de boontjes in stukjes. Ontpit de avocado, haal er het vruchtvlees uit en snij in blokjes. Besprenkel deze met het sap van de citroen.

Bak de Kalkoenlardinettes® in olijfolie, wanneer deze krokant zijn voeg je er de Kipfiletreepjes aan toe. Kruid af met peper. Laat afkoelen.

Meng alle groenten, het vlees en de pasta met elkaar.

Werk af met een beetje olijfolie en raketsla.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!