



Griekse Pastasalade met Walnoten

Een Griekse pastasalade met Alpro Cuisine light

Bereidingswijze

1. Maak eerst de dressing door alle ingrediënten met elkaar te mengen. Bewaar deze tot serveren in de koelkast.
2. Kook de pasta beetgaar in water met zout volgens de instructies op de verpakking. Rooster de walnoten goudbruin.
3. Snijd de radicchio, witlof, venkel en appel in dunne reepjes. Voeg ze toe aan de pasta en breng op smaak met peper, zout en enkele eetlepels dressing.
4. Garneer de salade met de walnoten en het groen van de venkel. Serveer direct met wat extra dressing apart.



4 personen



35min



Ingrediënten

- 250 g Griekse pasta (orzo)
- 4 eetlepels walnoten
- 1/4 kleine radicchio
- 1/2 venkel
- 2 stronkjes witlof
- 1 appel
- Versgemalen peper
- Zout
- Voor de dressing:
- 12 eetlepels Alpro Cuisine Light
- 2 eetlepels (citroen)olijfolie
- 4 eetlepels sinaasappelsap
- 1 eetlepel honing
- 2 eetlepels witte balsamicoazijn
- 2 eetlepels citroentijm (alleen de blaadjes)

Bereid met

Cuisine Light

