

Koude pastasalade met piccalilly

Aantal personen: 8 personen à 75 gram pasta salade , 50 gram eiwit component

En 20 gram saus naar keuze

Receptuur en werkwijze

Hoeveelheid		Ingrediënten	Geur- Prikkeling -smaak
75	G	Pasta rauw	Basis
50	G	Rode paprika blokjes 5x5mm	Geur
100	G	Doperwtjes	Geur
50	G	Mais korrels	prikkeling
50	G	Komkommer blokjes 5x5mm	Smaak - Zuur
50	G	Augurk blokjes 5x5mm	Smaak- zuur
50	G	Venkel blokjes 5x5mm	Geur
50	G	Appel blokjes 5x5mm	Smaak-zoet-zuur
25	G	Rode ui blokjes 5x5mm	Geur
15	G	olijfolie	Smaak-vet
15	G	mayonaise	Smaak-vet
		Zout en peper naar smaak	
Eiwit toevoeging			
400	G	Zalm of tonijn uit blik	
400	G	Kipstukjes of gerookte kip	
400	G	Stukjes gekookt ei of gefrituurde tahoeblokjes	
Tomatensaus			
50	G	Mayonaise	Smaak-zuur-zout-vet
100	G	kwark	Smaak-vet
25	G	Tomaten concasse uit blik	Smaak-zuur
Kerriesaus			
50	G	Mayonaise	Smaak-zuur-zout-vet
100	G	kwark	Smaak-vet
3	G	Gele kruidenmix (een theelepel)	geur
Piccalillysaus			
50	G	Mayonaise	Smaak-zuur-zout-vet
100	G	kwark	Smaak-vet
25	G	Piccalilly	

Stappen	Werkwijze	Temperatuur	Tijd
Pasta			
1	Kook de past volgens de aanwijzing op de verpakking al dente		
2	Spoel de pasta met koud water af en laat uitlekken.		
vulling			
1	Snijd alle andere ingrediënten in blokjes		
2	Meng de pasta en groenten en voeg de mayonaise en olie toe		
3	Breng op smaak met peper en zout en proef		
4	Maak mooie schaaltes met de salade.		
Eiwit toevoeging			
	Laat de gasten zelf naar smaak 50 gram eiwit toevoeging toevoegen		
Saus			
	Laat de gasten zelf naar eigen keuze en smaak 20 gram saus toevoegen		
Eet smakelijk!			

Tips

Ook lekker met stukjes koude kipdijfilet, tonijn of zalm uit blik. Of maak een vegetarische versie met stukjes gekookt ei of tahoe.

Mosterdzuur van groente oftewel: Piccalilly

Piccalilly is een mengsel van groenten, zoals augurken, zilveruitjes en bloemkool, Deze moeten in een houten vat rijpen. Door die groente wordt een zuur mengsel van azijn en mosterd geroerd, waardoor het een frisse smaak heeft.

Van Piccalilly wordt verteld dat het van oorsprong Engels is. Het is duidelijk dat het voortkomt uit de keuken van India, waar men vele zoetzure pekels met kruiden maakte. Ook geelwortel noodzakelijk voor Piccalilly wordt eigenlijk pas midden 18^e eeuw voor het eerst in Europa ingevoerd. Maar in kookschriften rond 1800 vindt men in Nederland al recepten voor wat toen alleen nog niet Piccalilly heette. Men at het bij bonen en stoofpotten, maar ook op brood. Het wordt tegenwoordig in cafetaria's zelfs over frites geserveerd. De felgele kleur is doorgaans afkomstig van de eerder genoemde kurkuma-wortel (= geelwortel). Kurkuma, gemalen mosterdzaad met zuur geven van nature de zalfachtige binding van dit mengsel.

