

**NAAM GERECHT: 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	<b>BASIS</b>
50	G Rode paprika blokjes 5x5mm	<b>GEUR</b>
100	G Doperwtjes	<b>GEUR</b>
50	G Mais korrels	<b>PRIKKELING</b>
50	G Komkommer blokjes 5x5mm	<b>SMAAK - ZUUR</b>
50	G Augurk blokjes 5x5mm	<b>SMAAK- ZUUR</b>
50	G Venkel blokjes 5x5mm	<b>GEUR</b>
50	G Appel blokjes 5x5mm	<b>SMAAK-ZOET-ZUUR</b>
25	G Rode ui blokjes 5x5mm	<b>GEUR</b>
15	G olijfolie	<b>SMAAK-VET</b>
15	G mayonaise	<b>SMAAK-VET</b>
	Zout en peper naar smaak	
<b>Eiwit toevoeging</b>		
400	G Zalm of tonijn uit blik	
400	G Kipstukjes of gerookte kip	
400	G stukjes gekookt ei of gefrituurde tahoeblokjes	
<b>Tomatensaus</b>		
50	G Mayonaise	<b>SMAAK-ZUUR-ZOUT-VET</b>
100	G kwark	<b>SMAAK-VET</b>
25	G Tomaten concasse uit blik	<b>SMAAK-ZUUR</b>
<b>Kerriesaus</b>		
50	G Mayonaise	<b>SMAAK-ZUUR-ZOUT-VET</b>
100	G kwark	<b>SMAAK-VET</b>
3	G Gele kruidenmix (een theelepel)	<b>GEUR</b>
<b>Piccalillysaus</b>		
50	G Mayonaise	<b>SMAAK-ZUUR-ZOUT-VET</b>
100	G kwark	<b>SMAAK-VET</b>
25	G Piccalilly	

STAPPEN	WERKWIJZE	TEMPERATUUR	TIJD
<b>Pasta</b>			
1	Kook de past volgens de aanwijzing op de verpakking al dente		
2	Spoel de pasta met koud water af en laat uitlekken.		
<b>vulling</b>			
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.		
<b>Eiwit toevoeging</b>			
	Laat de gasten zelf naar smaak 50 gram eiwit toevoeging toevoegen		
<b>Saus</b>			
	Laat de gasten zelf naar eigen keuze en smaak 20 gram saus toevoegen		
<b>Eet smakelijk!</b>			

## **TIPS EN TRUCS VOOR BIJ DE KOUDE PASTASALADE**

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 OF TE WEL 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.