

PASTASALADE MET MAATJES, RADIJSJES EN TOMAATJES

BENODIGDHEDEN:

400 gr pasta – bv orichiette (oortjes) of naar keuze.

400 gr kerstomaatjes

1 busseltje radijsjes

8 st maatjes

waterkers

Voor de dressing:

60 gr Griekse yoghurt

50 gr fetakaas

1 limoen – het sap

een beetje gehakte peterselie

2 el olijfolie

peper en zout

Werkwijze:

Kook 400 gr pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Giet af en hou 100 ml van het kookvocht apart voor de dressing. Laat de pasta afkoelen

Maak de dressing.

Mix 50 gr feta met 60 gr Griekse yoghurt, 2 el olijfolie, het sap van 1 limoen en het kookvocht tot een gladde saus.

Meng 1 el gehakte peterselie onder de dressing en breng op smaak met peper en zout.

Spoel 400 gram kerstomaten en 1 busseltje radijzen radijzen.

Snij de kerstomaten doormidden en een deel van de radijsjes ook.

Snij de resterende radijzen in flinterdunne plakjes.

Meng de radijsjes, de kerstomaten en de yoghurtdressing onder de pasta.

Serveer er zo'n 8 maatjes bij, meer of minder naar keuze.