

Pastasalade met ananas

Benodigheden:

350 gr ananasblokjes (op eigen sap) – 200 gr hamblokjes – 250 gr Farfalle
– 225 gr feta kaas – 200 gr cherrytomaten – 1/2 komkommer – 1 gele
paprika – 1/2 rode ui – 5 eetl ananassap – 5 eetl room – 100 gr mayonaise
– 3 eetl gembersiroop

Bereiding:



Kook 250 gr farfalle zoals aangegeven op de verpakking al dente en laat afkoelen.

Snijd ondertussen 1 gele paprika in kleine blokjes. Snijd 1/2 komkommer

(zonder zaadlijsten) eveneens in kleine stukjes. Halveer de cherrytomaten en snijd een 1/2 rode ui fijn.

Snijd de ananas in niet te kleine stukjes. Bewaar het sap van de ananas voor de dressing!

Maak de dressing door 5 eetl room te mengen met de mayonaise, 5 eetlepels ananassap en 3 eetlepels gembersiroop.

Doe alle fijngesneden groenten in een ruime kom en voeg de voorgesneden hamblokjes toe. Voeg daarna de afgekoelde pasta toe. Verkruimel de feta en meng door het geheel.

Schenk de dressing erover en meng goed door elkaar. Serveer met een stukje stokbrood

Yoghurtmousse met coulis van roze pomelmoes

Benodigdheden:

1 kg volle yoghurt – 400 ml room – 200 gr suiker – 3 blaadjes gelatine

Coulis: 1/4 l roze pomelmoes sap – 80 gr geleisuiker (1/2)

Afwerking: gepofte quinoa

Bereiding:



Week de gelatine in koud water.

Klop 350 ml room op. Voeg de suiker en de yoghurt toe en klop nog even verder.

Verwarm 50 ml room en los de uitgeknepen gelatine hierin op.

Roer onder de yoghurtmousse en verdeel over de glaasjes.

Laat enkele uren opstijven in de frigo.

Breng het sap van de roze pomelmoes aan de kook en roer de geleisuiker eronder. Laat al roerend enkele minuten zachtjes verder koken.

Laat de coulis afkoelen.

Doe net voor het opdienen 2 koffielepels coulis op de mousse en werk af met de gepofte quinoa.