



PASTASALADE MET MANGO EN FETABLOKJES

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 200 g gerookt spek in blokjes
- 400 g pasta naar keuze
- 200 g feta
- 100 g edamameboontjes
- 1 mango
- 250 g kerstomaatjes
- 50 g rucola
- 2 el Santa Maria mango-currypoeder
- 6 el olijfolie
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet het kookvocht af, doe de pasta in een grote schaal, voeg de helft van de olijfolie toe en kruid met het mango-currypoeder.
2. Bak de spekjes in een antiaanbakpan op een laag vuur. Hierdoor gaat het vet van de spekjes weg smelten en worden ze lekker krokant. Schep het vet zoveel mogelijk uit de pan.
3. Was de tomaatjes en halveer ze. Snijd de fetakaas in blokjes. Meng de tomaatjes en de fetablokjes dan met de rest van de olijfolie en kruid naar smaak met peper.
4. Schil de mango en snijd in blokjes.
5. Voeg de spekjes, tomaatjes, fetablokjes, mango, rucola en de boontjes toe aan de pasta en meng alles nog eens goed.

VOORBEREIDINGSTIJD: 20 MIN

KOOK/BAKTIJD: / MIN

TOTALE TIJD: ± 20 MIN