



Barbecue salade

1 kg penne n° 98 Nossari
250 gram sjalot
500 gram tomaat
1 kg mixed paprika
1 bos bieslook
25 gram belarom Bouquet de Provence Haco
500 ml bieslookvinaigrette Evlier

Kook de penne in ruim voldoende water al dente en spoel koud. Kuis de sjalotjes en snij in fijne reepjes. Pel de tomaten, ontpit en snij in blokjes. Ontdoe de paprika's van de pitjes en snij deze eveneens in blokjes. Snipper de bieslook en meng alle ingrediënten. Meng met de bieslookvinaigrette en breng eventueel op smaak met Bouquet de Provence Haco. TIP: Wij kunnen er een maaltijdsalade van maken door er kookworstrestjes aan toe te voegen.

Slimfit salade

1 kg witte kool
300 gram wortelen Kroon
2 rode ui
250 gram witte selder Kroon
250 gram rozijnen
200 gram abrikozen
500 gram bieslookvinaigrette Evlier
50 gram Peterselie

Rasp de witte kool. Snij de rode ui in tweeën en in fijne schijfjes. Meng alle groenten. Voeg de rozijnen en abrikozen toe en meng nogmaals. Meng de Bieslookvinaigrette en de gehakte peterselie voor de dressing en breng eventueel op smaak met peper van de molen. Meng nu alle ingrediënten en werk af met een plakje platte peterselie. TIP: Dit is een heerlijke salade bij gegrild gevogelte.

