



## Recept van Paul Bols

### Pastasalade met zalm

Lekker als lunch of als diner.

#### Benodigheden voor vier personen:

- 300 gram fusilli pasta
- 1 komkommer
- 400 gram rivolo-cherrytomaten
- 250 gram warmgerookte zalmstukken
- 85 gram rucola
- 90 gram koelverse pestospread

#### Aan de slag!

##### Stap 1

Kook de fusilli volgens de aanwijzingen van de verpakking.

##### Stap 2

Was ondertussen de komkommer, halveer de komkommer in de lengte en verwijder met een theelepel de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in plakjes en snijd deze in reepjes. Halveer de tomaten.

##### Stap 3

Giet de pasta af in een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken. Haal het vel van de zalm en verdeel de vis in stukjes.

##### Stap 4

Meng de pasta met de zalm, komkommer, tomaat, rucola en pestospread en serveer op een grote schaal. Breng op smaak met zout en peper.

**Veel plezier met bereiden en eet smakelijk!**

