



de lekkerste pastasalade met tonijn



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram penne

zout

1 blik tonijn (in eigen sap, uitgelekt)

1 handvol babyspinazie

1 handvol basilicum

1 potje zongedroogde tomaat (fijngesneden)

1 handvol groene olijven (fijngesneden)

1 scheutje olijfolie

2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd)

1 citroen (geraspte schil en sap)

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de penne beetgaar in lichtgezouten water. Giet af en spoel meteen onder koud water.
- 2.** Laat goed uitlekken en meng vervolgens met de tonijn, de babyspinazie, de basilicum, de zongedroogde tomaten, de groene olijven, de olijfolie, de pijnboompitten, het sap en de schil van de citroen, peper en zout.