



HTL Christoffel | Kookrubriek



Déli-Verte | Tortellinisalade met antipasta

Een recept dat het altijd goed doet als buffet-, lunch-, voor-, of hoofdgerecht, in élk seizoen. Bovendien één van de weinige salades die de tweede dag nóg lekkerder is.

Benodigheden voor 4 personen

- 1 pak koelverse tortellini met vegetarische vulling
- 1 courgette
- 250 gram (kleine) champignons
- Handjevol kerstomaatjes
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 3 à 4 eetlepels pijnboompitjes
- 8 eetlepels olijfolie*
- 3 theelepels Italiaanse kruiden
- Snuf Italiaans kruidenzout*
- 1 groentenbouillonblokje
- 100 ml. witte balsamico*
- 2 eetlepels suiker
- 125 gram gedroogde cherrytomaatjes op olie*
- 200 gram (buffel-)mozzarella
- 1 bosje basilicum
- 1 potje gegrilde artisjokhartjes*
- 1 potje gegrilde baby-courgettes*
- Handje kapperappeltjes*



Voor meer informatie, kijkt u op de site: www.deli-verte.nl

Bereidingswijze:

- Kook de tortellini in gezouten water volgens de aanwijzing op de verpakking en laat uitlekken en afkoelen.
- Maak de champignons schoon en snijd ze (indien nodig) in tweeën. Snijd de courgette in de lengte doormidden en vervolgens in halve maantjes. Was de kerstomaatjes.
- Bak de champignons op hoog vuur aan in een scheutje olijfolie*. Voeg, als ze beginnen te kleuren, de courgette toe en roerbak alles een minuut of twee. Laat de kerstomaatjes de laatste minuut nog even meesmoren. Breng het mengsel op smaak met versgemalen peper en Italiaans kruidenzout*.
- Laat de artisjokhartjes* en de kapperappeltjes* uitlekken, evenals de baby-courgette* en snijd de courgette indien nodig iets kleiner.
- We gaan de overheerlijke dressing maken! Als volgt:
- Snipper de ui en druk de knoflook door de pers. Fruit beiden aan in een scheutje olijfolie. Voeg de Italiaanse kruiden, 200 ml. water en het bouillonblokje toe en breng aan de kook. Breng op smaak met de balsamico-azijn* en de suiker. Laat de zongedroogde tomaatjes* uitlekken (maar vang de olie op!) en snijd ze iets kleiner. Voeg zowel de tomaatjes als de olie toe aan de warme dressing.
- Meng de tortellini en de groenten door de nog warme dressing. Laat minimaal een uur trekken en afkoelen.
- Rooster de pijnboompitjes voorzichtig in een droge koekenpan. Snijd de mozzarella in blokjes. Was de basilicum en pluk de blaadjes van de takjes.
- Voeg deze laatste drie ingrediënten pas vlak voor het serveren aan de salade toe.

Producten met * zijn via Deli-Verte verkrijgbaar.