

## Frisse pastasalade met zalm en honing-mosterddressing



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 6 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

farfalle (vlinderpasta)  
gerookte zalmfilet  
ongezouten cashewnoten  
halve komkommer  
gele paprika  
halve appel  
1 rode ui  
2 augurken  
cherrytomaten  
honing-mosterddressing  
Parmezaanse kaas  
chilivlokken

### Stap 2 | Groente snijden

Vul een ruime pan met kokend water en kook de farfalle volgens aanwijzingen op de verpakking. Het is handig als je dit al even van te voren doet, zodat de pasta afgekoeld is zodra je het wilt gaan eten. Snij de appel, komkommer en de paprika in smalle reepjes, dit ziet er straks mooi uit in de salade. De cherrytomaten snij je in partjes en de rode ui in halve ringen. De augurken kun je iets fijner snijden.



### Stap 3 | Meng

Meng de afgekoelde farfalle door de gesneden groenten. Voeg de honing-mosterddressing toe en roer tot een smeug geheel. Schep een handje cashewnoten door de salade. Breng verder op smaak met de chilivlokken.



### Stap 4 | Genieten

Verdeel de pastasalade over de borden. Neem de gerookte zalmfilets en 'pluk' deze met behulp van een vork uit elkaar. Verdeel de zalm over de borden. Garneer elk bord met Parmezaanse kaas en nog wat chilivlokken.

