

## Pastasalade met gekleurde tomaatjes en kruidige tartaarballetjes



20 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie	323 Kcal
Koolhydraten	9 g
Eiwitten	27.7 g
Vet	18.7 g
Vezels	4.3 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle fusilli
- 40-50 g tartaar
- 90 g (gekleurde) tomaatjes in partjes
- Handje rucola
- 1,5 el olijfolie
- ¼ rode ui in ringen
- Snufje gedroogde tijm
- 2 blaadjes basilicum, zeer fijngesneden
- Zout
- Peper

### BEREIDINGSWIJZE

Bereid de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat afkoelen. Meng de tartaar met de tijm, basilicum en eventueel een klein beetje peper en zout. Draai er kleine balletjes van. Verhit een halve eetlepel olijfolie in een pan en bak de tartaarballetjes in circa 5 minuten rondom goudbruin en gaar. Meng de fusilli met de tartaarballetjes, tomaatjes, rucola en de rode ui. Besprenkel met rest van de olijfolie en bestrooi met wat peper en zout.

TIP: OOK LEKKER MET BALSAMICO AZIJN IN PLAATS VAN OLIJFOLIE, PEPER EN ZOUT.