

1A+1B Vlees

Pastasalade met gekleurde tomaatjes en kruidige tartaarballetjes

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. 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.

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

Voedingswaarden per persoon

Energie	**323 kcal**
Koolhydraten	**9 g**
Vet	**18 g**
Vezels	**4 g**
Eiwit	**27 g**