

Friselinesalade met penne, basilicum en groenten

De basilicumdressing

- 1- Meng het citroensap, de olijfolie en de klein gesneden basilicum. Voeg peper en zout toe.
- 2- Zet apart.

De salade

- 1- Snij de champignons, de ui en de Friseline in kleine stukjes.
- 2- Snij de radijsjes in plakjes, de paprika en de tomaten in reepjes en rasp de wortel.
- 3- Laat de penne koken, giet ze af en laat ze afkoelen.
- 4- Meng de penne, de groenten en de Friseline.
- 5- Breng op smaak met de basilicumdressing.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 180 g Penne
- 100 g Champignons
- 16 Radijsjes
- 1 Ui
- 2 Wortels
- 2 zongedroogde tomaten
- 1 rode Paprika
- 1 eetlepel Citroensap
- 4 eetlepels Olijfolie
- Basilicum
- Peper, Zout