Insalata frutti di mare



Ingrediënten

4

- 200 g farfalle pasta
- 200 g Bresc Alioli pimiento
- 50 g crème fraîche
- 300 g gekookte zeevruchten
- 1 citroen
- 100 g Bresc Pomodori marinati
- 15 g verse gesneden bieslook
- peper en zout

Bereidingswijze

Snijd de citroen door de helft, pers en rasp één helft en snijd de andere helft in parten. Giet het vocht van de zeevruchten af en meng er de alioli, crème fraîche, citroensap en -rasp doorheen en breng op smaak met peper en eventueel wat zout. Kook de pasta gaar in ruim water met zout. De pasta moet niet te veel bite hebben, omdat het koud wordt geserveerd. Hierdoor wordt de pasta steviger door de structuur van het koude zetmeel. Giet de pasta af en stoom droog, vermeng de pasta warm door de salade van zeevruchten en saus zodat alle smaken goed worden opgenomen. Serveer koud, garneer met de pomodori, gesneden bieslook en schijfjes citroen.