



# Pasta met boerenringworst en Nazareth kaas



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

250 gram penne rigate (spelt, Soubry)  
200 gram boerenringworsten (in dunne schijfjes)  
200 gram Nazareth (in blokjes)  
200 gram prinsessenboontjes (gekookt)  
1 bosje radijzen (in flinterdunne schijfjes)  
200 gram artisjokharten (in partjes)  
1/2 rode ui (in dunne ringen)  
2 eetlepels kappertjes  
50 gram rucola  
2 eetlepels vinaigrette (Delino)  
2 eetlepels mayonaise (Devos Lemmens)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat uitlekken en afkoelen.
- 2.** Schep de blokjes kaas samen met de prinsessenboontjes, de radijsjes, de artisjokharten, de rode ui en de kappertjes door de pasta. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Verdeel de salade over de borden.
- 4.** Werk af met de salami en de rucola.
- 5.** Geef de dressing en de mayonaise er apart bij.