



Mexican Pasta Salad



This colorful Mexican pasta salad is delicious as a salad but also as a side dish with a BBQ!

MEXICAN PASTA SALAD

Servings: 4 persons

Preparation time: 10 minutes

INGREDIENTS:

250 grams of pasta, cooked
1 bell pepper, cubed
2 tomatoes, cubed
1 can of corn
1 spring onion, sliced
1/2 lemon, squeezed
125 grams of (vegetable) yogurt
1 teaspoon of paprika powder
1 teaspoon of chili powder
salt
pepper

INSTRUCTIONS:

1. Put the pasta, bell pepper, tomato, corn and spring onion in a large bowl and mix everything together.
2. Put the yoghurt, lemon juice, paprika powder, chili powder, salt and pepper in a small bowl and mix well.
3. Then mix the yogurt dressing into the pasta salad.

NOTES:

- Can be stored in an air-tight container in the fridge for 1 day.
-





Mexicaanse Pastasalade



Deze kleurrijke mexicaanse pastasalade is heerlijk als salade maar ook als bijgerecht bij een BBQ!

MEXICAANSE PASTASALADE

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 10 minuten

INGREDIËNTEN:

250 gram pasta, gekookt
1 paprika, in blokjes
2 tomaten, in blokjes
1 blikje maïs
1 lente-ui, in ringetjes-
1/2 citroen, geperst
125 gram (plantaardige) yoghurt
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel chilipoeder
zout
peper

INSTRUCTIES:

1. Doe de pasta, paprika, tomaat, maïs en lente-ui in een grote kom en meng alles door elkaar.
2. Doe de yoghurt, citroensap, paprikapoeder, chilipoeder, zout en peper in een klein kommetje en meng goed.
3. Meng vervolgens de yoghurtdressing door de pastasalade.

NOTA:

- Kan bewaard worden in een gesloten verpakking in de koelkast voor een dag.
-

