PS. food & lifestyle

FASE 2A

# Spinazie-pastasalade met geitenkaas en gegrilde perzik

20 minuten | 4 personen

## VOEDINGSWAARDE

| | |
|---|---|
| **Koolhydraten** | **0 g** |
| **Eiwitten** | **0 g** |
| **Vet** | **0 g** |
| **Vezels** | **0 g** |

Voedingswaarde per persoon

## INGREDIËNTEN

- 4 porties PS. food & lifestyle fusilli
- 8 schijfjes (circa 150 g) verse geitenkaas
- 4 plakjes schouderham
- 100 g spinazie
- 2 komkommers in linten
- 4 perziken, gehalveerd
- 1 rode ui, gesnipperd
- 2 lente-ui in ringen
- 4 takjes verse munt

## EXTRA

- 4 el balsamicoazijn
- 4 el olijfolie
- Sap van ½ citroen
- Peper

## BEREIDINGSWIJZE

Kook de fusilli volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat afkoelen. Gril de perziken kort onder de grill of in een aluminium bakje op de barbecue. Gril ook de plakken ham onder de grill of op de barbecue, circa 1-2 minuten, tot ze een beetje krokant zijn. Snijd in kleine stukjes. Maak de dressing door de ingrediënten goed met elkaar te mengen in een kommetje. Verdeel de fusilli, spinazie, komkommer, rode ui, geitenkaas, ham en de perzik over 4 borden. Besprenkel met de dressing en maak af met de ringetjes lente-ui en de verse munt.

TIP: ZIT JE IN FASE 1 VAN HET PS. FOOD & LIFESTYLE PROGRAMMA? LAAT DAN DE PERZIK ACHTERWEGE. EVENTUEEL KUN JE DE GEITENKAAS OOK EVEN KORT GRILLEN. HOUD DEZE WEL GOED IN DE GATEN ZODAT DEZE NIET TE VEEL GAAT SMELTEN.