

Pastasalade met mosselen

Italiaans Hoofdgerecht

▣ **Ingrediënten: 4 personen**

Tussen 15 en 30 minuten

- 250 gr spaghetti
- 1 kg gekookte mosselen
- ½ komkommer
- 2 tomaten
- 1 stengel bleekselderij
- 4 blaadjes basilicum
- 4 el olijfolie
- 2 el witte wijnazijn
- 1 el mayonaise
- peper
- zout
- 1 el kappertjes
- ½ zakje rucola

▣ **Bereiding:**

1. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar en spoel ze onder koud water af.
2. Haal de gekookte mosselen uit de schelp en laat er een aantal in de schelp voor garnering.
3. Ontvel de tomaten.
4. Snijd ze in vieren, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in reepjes.
5. Snijd de komkommer in blokjes, de bleekselderij in dunne plakjes en de basilicum in fijne reepjes.
6. Meng alle groenten en de basilicum met de pasta.
7. Breng op smaak met olijfolie en azijn.
8. Voeg de mayonaise en de kappertjes toe en breng op smaak met peper en zout.
9. Schep als laatste de mosselen en de rucola erdoor.
10. Serveer de salade in een schaal en garneer met de mosselen in de schelp.