

MAKARNA SALATASI TURKSE PASTASALADE

- blikje doperwtten
- 4 rode paprika
- 5 augurken
- blikje maïs
- 900 gr fusilli
- 300 gr yoghurt
- 4 el mayonaise
- snufje zwarte peper en zout
- dille

MAKARNA SALATASI TURKSE PASTASALADE



— ZEHRA HERĞÜN

Zehra is een lieve toegewijde mama van twee fantastische zoonnetjes die hun thuis gevonden hebben in Nieuwe Kempen. Met haar warme glimlach mengt ze zachte woorden uit het Nederlands en Turks, net zoals ze maïs en erwten door de pasta roert. Haar jonge alerte ogen verklappen haar stille honger naar kennis en ervaring. Pienter, leergierig, en oprecht is Zehra op de Speel'Wij gekend als een sociaal rustpuntje voor alle mama's.

“MAKARNA SALATASI SMAAKT NAAR ZOMER, DE WARME ZON VAN TURKIJE, DE GEUREN VAN BUITEN EN HET SAMENZIJN MET DE FAMILIE. FRISSE EN ZOETE GROENTEN WORDEN GEMENGD MET GEKOOKTE PASTA, ZACHTE MAYONNAISE, ROMIGE YOGHURT EN HEERLIJKE KRUIDEN. ELKE HAP ZIT VOL HERINNERINGEN AAN ZONNIGE DAGEN, PICKNICKS IN DE NATUUR EN ZALIG ONTSPANNEN MET MIJN GEZIN”

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing. Giet de gekookte pasta af in een vergiet, spoel af en laat uitlekken en afkoelen.

Snijd ondertussen de paprika's en augurken in stukjes en zet de erwten en maïs klaar.

In een kom, roer je de yoghurt en mayonaisse. Breng op smaak met peper (en zout indien gewenst). Voeg de groenten er bij en schep voorzichtig de afgekoelde pasta door het mengsel.

Voeg dille toe voor kleur en smaak.

Lekker met een stukje Turks brood!

Afiyet Olsun!

