



## Variatietips pastasalade basis wit

---

### **Caribische pastasalade**

Pastasalade Basis Wit vermengen met reepjes gerookte kipfilet, rucola en stukjes mango en kokos

### **Pastasalade Italia**

Pastasalade Basis Wit vermengen met gerookte parmaham, blaadjes basicilum, ringetjes lente-ui en halve cherytomaatjes

### **Pastasalade Istanboel**

Pastasalade Basis Wit vermengen met stukjes bleekselderij, dunne schijfjes komkommer, schijfjes gele paprika, peterselie en kappertjes

### **Pastasalade nuts**

Pastasalade Basis Wit vermengen met studentenhavermix, zongedroogde tomaatjes, rucola en oude kaas

### **Pastasalade vis**

Pastasalade Basis Wit vermengen met gesnipperde zalm, hollandse garnalen, oude kaas, groene pesto. Afgarneren met pijnboompitten, gesnipperde basilicum, preischeuten of dille en wat peper

### Tips

- Na mengen met eigen ingrediënten te gebruiken in buffetten en saladbars, als bijgerecht, als lunchgerecht of als voorgerechtje.
- Gebruik zoveel mogelijk verse, kleurrijke ingrediënten. Verse ingrediënten zorgen ook voor een verse uitstraling van het eindproduct en brengen verrassende smaakeffecten teweeg.
- Probeer een bepaald thema te voeren, b.v. mediterraan bij de rode basissalade en diverse Hollandse kaassoorten bij de witte.
- Bij serveren op een bord; het bord moet zichtbaar blijven, zorg wel voor volume door b.v. frisee- of ijsbergsla onder de pastasalade te gebruiken.
- Durf te combineren, b.v. garnalen en zalm met oude kaas.
- Zorg voor hygiënisch werken. Na het opmengen met eigen ingrediënten kan de houdbaarheid aanzienlijk korter zijn. Houd het eindproduct goed koel, bewaar het niet langer dan een paar uur en bereid het product dan ook vlak voor serveren.
- Presenteer de salade eens als lunchplate met een broodje. Een mooie garnering doet wonderen.
- Kinderen zijn ook dol op pasta. Vermeng de witte basissalade eens met wat crème fraiche en wat fruit en serveer deze met een klein broodje met kleurrijk bestek.

---

**U MAAKT HET MET FANO!**

[www.fano.nl](http://www.fano.nl)



## *Variatietips pastasalade basis rood*

---

### **Pastasalade mediterrane tonijn**

Pastasalade Basis Rood vermengen met lente-ui, schijfjes rode paprika, peterselie, tonijn uit blik en eventueel wat gemalen peper

### **Pastasalade el Torro**

Pastasalade Basis Rood vermengen met chorizo, stukjes komkommer, halve cherry tomaatjes, blokjes oude kaas en blaadjes basilicum

### **Pastasalade Toscana**

Pastasalade Basis Rood vermengen met zwarte olijven tappenade, lente ui, rucola, zongedroogde tomaatjes, peterselie en citroensap.

### **Pastasalade Aristo**

Pastasalade Basis Rood vermengen met schijfjes gele paprika, gesnipperde ui, blokjes komkommer, halve cherrytomaatjes, blaadjes basilicum, peterselie en fijngesnipperde knoflook

### **Pastasalade Venice**

Pastasalade Basis Rood vermengen met reepjes salami, blokjes oude kaas, lente-ui en mozzarella

### **Tips**

- Na mengen met eigen ingrediënten te gebruiken in buffetten en saladbars, als bijgerecht, als lunchgerecht of als voorgerechtje.
- Gebruik zoveel mogelijk verse, kleurrijke ingrediënten. Verse ingrediënten zorgen ook voor een verse uitstraling van het eindproduct en brengen verrassende smaakeffecten teweeg.
- Probeer een bepaald thema te voeren, b.v. mediterraan bij de rode basissalade en diverse Hollandse kaassoorten bij de witte.
- Bij serveren op een bord; het bord moet zichtbaar blijven, zorg wel voor volume door b.v. frisee- of ijsbergsla onder de pastasalade te gebruiken.
- Durf te combineren, b.v. garnalen en zalm met oude kaas.
- Zorg voor hygiënisch werken. Na het opmengen met eigen ingrediënten kan de houdbaarheid aanzienlijk korter zijn. Houd het eindproduct goed koel, bewaar het niet langer dan een paar uur en bereid het product dan ook vlak voor serveren.
- Presenteer de salade eens als lunchplate met een broodje. Een mooie garnering doet wonderen.
- Kinderen zijn ook dol op pasta. Vermeng de witte basissalade eens met wat crème fraiche en wat fruit en serveer deze met een klein broodje met kleurrijk bestek.

---

**U MAAKT HET MET FANO!**

[www.fano.nl](http://www.fano.nl)