**Koude pastasalade**

korte pasta

gekookte ham op blok

verse tomaten

gele en oranje paprika

**lente-uitjes**

**pijnboompitjes**

**eieren**  
**witte balsamico**

**olijfolie**

**peper & zout**

Kook spirelli of andere korte pasta naar keuze al dente en laat afkoelen.

Snijd koude gekookte ham in dobbelsteentjes. Snipper lente-uitjes op ringetjes. Laat pijnboompitjes kleuren in een droge hete pan. Kook eieren hard en snijd ze in stukken. Snijd de paprika’s in brunoise. Pel verse tomaten.

Halveer de tomaten, verwijder de inhoud en snijd het vruchtvlees in brunoise.

Meng alle ingrediënten met de koude pasta en een lepeltje olijfolie. Breng op smaak met een scheutje witte balsamico, peper en zout.