

# Diena's dinner



Het is weer barbecue tijd en wat is er lekkerder dan een verse en gezonde salade erbij. Deze keer mijn pastasalade met tonijn en rijstsalade met garnalen en surimi. Natuurlijk mag een voorafje en toetje niet ontbreken. Wat dacht u van originele Antilliaanse Oestersoep en echt heerlijke "Sinti style" hangop! Succes net koken en prettige vakantie alvast!  
roetjes Blondina Wagner

## Pastasalade met tonijn

Kook de pasta volgens de aanwijzing. Doe intussen de tonijn en de groenten en ui in een grote saladebak en meng goed door elkaar. Spoel de pasta af als die gaar is en meng de pasta door de tonijn en groenten. Doe tot slot nog wat peper en zout en olie en azijn erover en wat verse dille en je hebt een heerlijke pastasalade, die je makkelijk 2 dagen in de koelkast goed houdt.



Tip: je kunt de salade ook maken door in plaats van tonijn gekookte kipfilet te gebruiken. Voeg in dat geval ook blokjes perzik uit blik toe. Volg verder gewoon het originele recept, maar laat de dille weg en meng er 1 eelt. yoghurt dressing doorheen.

## Rijstsalade met garnalen en surimi

Kook de rijst zoals vermeld staat op het pak. Laat daarna uitlekken en afkoelen. Pak een grote salade bak en doe alle ingrediënten erin. Voeg vervolgens de rijst toe en meng alles goed. Doe de olie en azijn naar smaak erover en de citroensap. Schep de lente ui erdoor en klaar!



Deze salades zijn erg eenvoudig te maken en ze zijn gezond en lekker natuurlijk!

## Ingrediënten pastasalade

1 pak fusili pasta  
2 rode uien fijn gesnipperd  
half potje augurken in kleine blokjes  
blikje maïs  
2 blikken tonijn in olijfolie  
1 rode en 1 gele paprika in kleine blokjes  
verse dille  
peper/zout  
olie / azijn

## Ingrediënten rijstsalade

1 pak uncle benz witte rijst  
4 pakken Noorse garnalen en 4 pakken surimi sticks in blokjes gesneden  
2 tomaten in blokjes  
1 rode en 1 gele paprika klein gesneden  
half potje augurken klein gesneden  
beetje citroen sap  
beetje zoete chilisaus  
peper/zout  
olie/azijn  
verse dille  
gedroogde salade kruiden  
2 stengels lente ui in ringetjes gesneden

## Antilliaanse oestersoep

Zet het water op in een ruime pan en doe behalve de oesters en de eieren alles erin. Als de aardappels bijna klaar zijn doe je de oesters erbij en roer je de geklutste eieren beetje voor beetje door de soep.



Lekker met wat vers stokbrood erbij.



Tip: eventueel kun je ook wat zeevruchten erdoor mengen.

De kippensoep en de blikjes oesters die u nodig heeft zien eruit als op de foto hiernaast en zijn te koop bij de toko.

## Sinti-style hangop

Leg in een vergiet een schone theedoek en doe het vergiet in een bakje. Giet het pak yoghurt in de theedoek en laat 24 uur uitlekken op een koele plek.

Klop de slagroom met de suiker en vanillesuiker goed stijf.

Schenk de uitgelekte yoghurt die achtergebleven is in de theedoek in een schaal. Meng de stijve slagroom er voorzichtig doorheen en de helft van de aardbeien en de kersenlikeur. Serveer de hangop in leuke schaaltes, gaarneer met de rest van de aardbeien en druppel er wat kersenlikeur over. Mmmmm....



## Ingrediënten Antilliaanse oestersoep

3 á 4 liter water  
2 blikjes oesters ( toko )  
1 pak kippensoep ( toko )  
2 tomaten in blokjes gesneden  
2 groene paprika's in stukjes gesneden  
2 uien klein gesneden  
2 teentjes knoflook klein gesneden  
4 grote aardappels in blokken  
peper en zout  
3 eieren geklutst

## Ingrediënten Sinti-style hangop

1 pak magere yoghurt  
1 eetl honing  
1 bakje aardbeien in kleine stukjes gesneden  
60 gram suiker  
200 ml vloeibare slagroom  
8 gr vanillesuiker  
2 eetl kersenlikeur