



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pastasalat med bacon, egg og cæsardressing

## Pasta

100–200 g pasta

## Egg

2 stk egg

## Bacon

150 g bacon

## Salat

1 stk rødløk

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

½–1 pakke cæsardressing

## Servering

1 pakke krutonger

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Pasta:** Kok pastaen som anvist på pakken. Sil og avkjøl den ferdigkokte pastaen.
- 2. Egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 7–8 minutter, da er eggene smilende. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell og kutt dem i båter.
- 3. Bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconeringene i omtrent 5 minutter, eller til de er gylne og sprø.
- 4. Salat:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kutt enden av hjertesalaten og skyll den og tomaten i kaldt vann. Kutt salaten i strimler og tomaten i båter. Ha løken, salaten og tomaten i en serveringsbolle og vend inn cæsardressing. Smak til med litt salt og pepper.
- 5. Servering:** Server salaten med pastaen, eggene og baconet, og topp med krutongene. Du kan blande alt sammen i salatbollen, eller servere det i hver sine skåler. God middag!