



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med bacon, egg og cæsardressing

Pasta

100–200 g casarecce

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 ^B

olje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Pasta:** Kok pastaen som anvist på pakken. Sil og avkjøl den ferdigkokte pastaen.

2. **Egg:** Kok opp vann i en kjele. 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 baconerningene 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.