



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Lun pastasalat med bacon og salatost

Det skal du bruge

150 g bacon
1 stk rødløg
2 stilke bladselleri
1 stk porre
250 g frisk pasta
½ glas pesto
2 tsk æbleeddike
100 g grov luksus salat
70 g salatost i kryddermarinade

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Bacon:** Steg bacon på en tør pande til det er sprødt. Læg på et stykke køkkenrulle. Tør panden af og gem den til grøntsagerne.
- 2. Grøntsager:** Pil løg og skær i små tern. Skyl bladselleri og porre og skær i tynde skiver. Steg grøntsagerne i lidt olie ved medium varme til de bliver bløde. Sæt til side.
- 3. Pasta:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog pasta i 3 min. Hæld vandet fra.
- 4. Dressing:** Bland pesto med eddike og evt. lidt olie fra osten.
- 5. Pastasalat:** Vend pasta og stegte grøntsager med salaten og fordel dressing over. Vend forsigtigt bacon og salatost i og server.