



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Lun pastasalat med bacon og salatost

Det skal du bruge

150 g bacon
1 stk rødløg
2 stilke bladselleri
1 stk porre
½ pakke basilikum, frisk
½ pakke bredbladet persille
2 spsk hvidvinseddike
250 g frisk pasta
100 g grov luksus salat
100 g salatost i kryddermarinade

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Steg bacon på en tør pande til det er sprødt. Læg på et stykke køkkenrulle. Tør panden af og gem den til grøntsagerne.
- 2 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 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 4 **Dressing:** Skyl og tør krydderurterne. Blend dem med eddike og 2 spsk olie. Smag til med salt og peber.
- 5 Kog pasta i 3 min. Hæld vandet fra.
- 6 Vend pasta og stegte grøntsager med salaten og fordel dressing over. Vend forsigtigt bacon og salatost i og server.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.740 kJ / 894 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	50,0 g
heraf mættede fedtsyrer	11,4 g
Kulhydrat	74,1 g
heraf sukkerarter	10,6 g
Protein	36,9 g
Salt	4,2 g
Kostfibre	10,8 g