



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 æbleeddike  
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. Vend pasta og stegte grøntsager med salaten og fordel dressingen 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:	3.754 kj / 897 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	50,0 g
heraf mættede fedtsyrer	11,3 g
Kulhydrat	76,2 g
heraf sukkerarter	9,8 g
Protein	35,6 g
Salt	4,2 g
Kostfibre	10,8 g