



2 PORTIONER



5 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
250 g frisk pasta
½ glas pesto
2 tsk æbleeddike
100 g grov luksus salat
70 g salatost i kryddermarinade

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 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 dressingen over. Vend forsigtigt bacon og salatost i og servér.

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:	4.124 kj / 986 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	59,6 g
heraf mættede fedtsyrer	12,6 g
Kulhydrat	76,3 g
heraf sukkerarter	9,9 g
Protein	36,1 g
Salt	4,7 g
Kostfibre	10,6 g