



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pastasallad med fänkålsstekt salsicca, fetaost och frötopping

Salvia- och lökdressing

Vitlök 1 klyfta
Rödlök 1 st
Torkad salvia 2 tsk
🏠 Socker 2 krm
🏠 Salt 2 krm
🏠 Rödvinvinäger 2 tsk
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Svartpeppar

Pastasallad

Tomat 2 st
Fänkål 1 st
Salsicciakorv 1 förp
Casarecce 200 g
Fetaost 50 g
Ruccola 30 g
Frömix ½ förp
🏠 Olivolja

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Salvia- och lökdressing:** Finhacka vitlök och rödlök. Lägg i en salladsskål och blanda ner torkad salvia, socker, salt, rödvinvinäger, olivolja och nymald svartpeppar.
3. **Pastasallad:** Tärna tomat och blanda ner i dressingen. Halvera och skär fänkål i tunna skivor. Skär salsiccia i slantar.
4. Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen. Spola i kallt vatten när du håller av pastan.
5. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek salsiccia och fänkål ca 4 min tills korven är helt genomstekt (inntertemp 72°C).
6. Bryt fetaosten i mindre bitar. Blanda ner kall pasta, fänkålsstekt salsiccia och ruccola i skålen med tomat. Toppa med fetaost och frömix.

TIPS! Vill du ta med pastasalladen på picknick? Kyl ner alla ingredienserna innan du blandar ihop salladen.