



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med ovnsbakt brokkoli og cherrytomater, balsamicoglasert bacon og ramsløkaioli

Pastasalat

½-1 stk brokkoli
1 pakke cherrytomater
50 g tobladssalat
200 g casarecce

Balsamicoglasert bacon

1 stk sjalottløk
150 g bacon
½ pakke balsamicovinaigrette
🏠 ½ ts sukker

Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

Til servering

½ pakke aioli med ramsløk
1 stk Grana Padano

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft, og kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen.
- 2 **Pastasalat:** Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilkene i biter. Skyll cherrytomatene og salaten. Fordel brokkolien og tomatene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 10-12 minutter.
- 3 **Pastasalat, fortsettelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 4 **Balsamicoglasert bacon:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet og løken i 4-5 minutter, eller til det er gyllent. Ha i ½ ts sukker og balsamicovinaigretten og stek videre i 1-2 minutter til baconet blir lett glasert (se tips).
- 5 **Rustikke multibrød:** Stek multibrødene som anvist på pakken.
- 6 **Til servering:** Ha pastaen, salaten og de stekte grønnsakene på et serveringsfat og fordel ramsløkaiolien og Grande Premium osten over. Topp med det balsamicoglaserte baconet, og server de varme multibrødene ved siden av.

Tips fra kokken: Du kan også servere balsamicovinaigretten ved siden av hvis du heller ønsker det.