



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

MM_0044-2

Pastasalat med urtemarinerte svinestrimler, bakte cherrytomater og kremet pestodressing

Pastasalat

200 g casarecce
50 g tobladssalat

Ovnsbakte cherrytomater

250 g cherrytomater
1 pakke
balsamicovinaigrette

Kremet pestodressing

150 g lettrømme
1 pakke basilikumpesto
🏠 1-2 ss vann

Urtemarinerte svinestrimler

200 g urtemarinert
svinekjøtt

Til servering

1 stk Grana Padano
1 pakke krutonger

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft, og kok opp en kjele med vann til pastaen.
- 2 **Pastasalat:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 3 **Ovnsbakte cherrytomater:** Skyll cherrytomatene og ha dem i en ildfast form. Vend inn balsamicovinaigretten og bak tomatene i ovnen i 10-12 minutter.
- 4 **Kremet pestodressing:** Bland sammen basilikumpestoen, lettrømmen og 1-2 ss vann i en serveringsskål. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Urtemarinerte svinestrimler:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter, uten å røre i det, til det har fått en stekeskorpe. Vend på kjøttet, og stek det i 2-3 minutter til.
- 6 **Til servering:** Fordel pastaen utover et stort fat. Legg salaten over, og topp med de bakte cherrytomatene og sjenen fra formen. Topp med svinestrimlene, pestodressingene, krutongene og riv over Grana Padano-osten (se tips).

Tips fra kokken: Du kan også lage ostekrutonger ved å steke krutongene sammen med osten, så det fester seg til krutongene og blir sprøtt.