



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sommerlig pastasalat med urtemarinert svinekjøtt og svarte bønner

Pastasalat

100–200 g
 fullkornspenne
 ½ stk brokkoli
 ½ stk rødløk
 ½ pakke reddiker
 25 g ruccola
 1 pakke tranebær
 75 g yoghurt naturell
 ½ pakke aioli
 🏠 1 ss eplesider-,
 hvitvins- eller blank
 eddik
 🏠 1 ts sukker

Svinekjøtt og bønner

½–1 pakke svarte
 bønner
 1 stk hvitløksfedd
 200 g urtemarinert
 svinekjøtt
 🏠 olje
 🏠 salt
 🏠 pepper

- Pastasalat, forberedelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- Pastasalat:** Kutt brokkolien i små buketter. Skrell og kutt stilkene i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Skyll og kutt reddikene i skiver. Skyll ruccolaen. Ha brokkolien, rødløken, reddikene og tranebærene i en serveringsskål, og bland inn yoghurten, aiolien, 1 ss eddik og 1 ts sukker. Smak til med litt salt og pepper.
- Svinekjøtt og bønner:** Hell laken av bønnene, og skyll dem under kaldt vann. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 1 minutt, uten å røre i det, til det har fått en stekeskorpe. Vend på kjøttet og tilsett bønnene og hvitløken. Stek videre i 1–2 minutter. Stek gjerne kjøttet i flere omganger slik at det blir stekt og ikke kokt.
- Pastasalat, fortsettelse:** Vend den ferdigkokte pastaen inn i den kremede salaten, og topp med ruccolaen, kjøttet og bønnene.
- Vel bekomme!