



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pastasalat med ovnsbakt brokkoli og cherrytomater, balsamicoglasert bacon og aioli

## 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  
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 aiolien 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.