Græsk pastasalat

Ingredienser

Pastasalat

- 200 g fuldkornspasta
- 10-15 cherrytomater
- 1/3 af en agurk
- 1/4 rødløg
- 100 g grønne bønner (haricot verts)
- 1 håndfuld (ca. 50 g) kalamata sorte oliven
- 1 håndfuld (ca 50 g) feta eller salatost
- 1 håndfuld (ca 50 g) artiskokhjerter (på glas i olie)
- 1 god håndfuld rugbrødscroutonner (1 tyk skive rugbrød ristet med olie, salt og peber)
- evt. lidt frisk basilikum som pynt

Dressing

- 1/2 dl olie
- skal fra 1/2 lime eller citron
- 2 spsk. af saften fra limefrugten eller citronen
- 1/2 tsk. tørret timian eller oregano
- 1 lille tsk. agavesirup
- salt og peber

Sådan gør du

1. Kog pastaen
2. Lav dine rugbrødscroutonner ved at skære en skive tyk rugbrød ud i tern, kom dem på en pande med lidt olie, drys med salt og peber. Vend dem rundt til de er sprøde
3. Rør din dressing sammen, og vend pastaen rundt her i når den er kogt færdig. Kom den i en skål
4. Rengør og skær tomater, agurk og rødløg ud i ønsket størrelse og kom det over pastaen
5. Hæld bønnerne i en skål, kom kogende vand over og lad dem tø op. Hæld så vandet fra og kom bønnerne over i salaten (de kan lige halveres inden)
6. Kom oliven, feta og artiskokhjerter ved og drys croutonnerne over salaten
7. Pynt med frisk basilikum