

Pastasalat med bønner og bagte peberfrugter

Opskrift til 2-3 som hovedmåltid

Ingredienser

- 300 g pasta
- en god stor håndfuld grønne bønner fra frost
- 1-2 peberfrugter + lidt olie og salt
- 10-15 cherrytomater
- 1/2 rødløg
- 1 håndfuld persille
- 1 håndfuld oliven
- 1 håndfuld feta
- 1 håndfuld croutoner

Dressing

- 1/2 dl olie
- 1 stor spsk. sennep
- 1 stor spsk. lys sirup
- godt med salt og peber
- 1 spsk. citronsaft
- 1 spsk. æbleeddike

Sådan gør du

1. Start med at koge pasta og tænde ovnen på 200 grader varmluft
2. Skær peberfrugter i mindre stykker og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Hæld lidt olie, salt og peber på. Bag i 25 minutters tid.
3. Bland imens dressingen sammen i en skål
4. Kom de frosne bønner i en skål og hæld kogende vand over. Lad dem ligge et par minutter og hæld så vandet fra.
5. Snit cherrytomater, rødløg og persille
6. Kom pastaen på et fad og hæld dressingen over. Anret med bønner, tomater, rødløg, persille, oliven, feta og croutoner.