

# Pastasalat med bønner og karamelliserede rødløg

## Ingredienser

- 250 g pasta
- 150 g bønner (haricot verts fra frost)
- 1/2 granatæble
- 50 g feta
- 25 g græskarkerner

## Dressing

- 1 dl creme fraiche
- 3 spsk. mayo
- 1 seks. sød sennep
- godt med salt og peber
- 2 spsk. citronsaft

## Karamelliserede rødløg

- 2 spsk. smør
- 1 stort rødløg
- lidt salt og peber
- 2 spsk. lys sirup
- 4 spsk. eddike

## Sådan gør du

1. Start med at koge din pasta og lave dine karamelliserede rødløg. Ift. løg [gør du sådan her](#)
2. Bland dressingerne sammen i en skål
3. Hæld de frosne grønne bønner i en skål og kom kogende vand over, lad dem tø op og hæld så vandet fra igen.
4. Klargør granatæblekerner
5. Nu skal pastaen vendes rundt i dressing og anrettes på en stor tallerken
6. Kom bønner, karamelliserede rødløg og de andre sager over pastaen og server