

Pastasalat med creme fraiche dressing

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Pastasalat

- 400 g pasta
- 150 g grønne bønner fra frost
- 1 dl ærter fra frost
- 3-4 grønne asparges
- 1 avocado
- 1 håndfuld pinjekerner
- 1 håndfuld feta

Dressing

- 2 dl creme fraiche
- 2 gode spsk. mayo
- 2 spsk. citronsaft
- 1 tsk. salt + lidt peber
- 1 tsk. sukker
- 2 tsk. sød sennep
- 2 spsk. finthakket purløg

Sådan gør du

1. Kog pasta efter pakkens anvisning og skyl efter med koldt vand.
2. Kom de frosne grønne bønner og ærter samt asparges i en skål og hæld kogende vand over. Lad det ligge et par minutter og kasser så vandet.
3. Snit så enden af asparges og skær dem i lidt mindre stykker.
4. Skær avocado i tern og åbn din feta som drænes for vand.
5. Rist pinjekerner på en tør pande et par minutter
6. Bland dressingens ingredienser sammen
7. Så skal pastasalaten bare samles og spises