

Pastasalat med dilldressing

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

Dressing

- 1,5 dl creme fraiche
- 1 lille håndfuld frisk dild
- 1 spsk. citronsaft
- 1 tsk. sennep
- 1/2 tsk. sukker
- Lidt salt og peber

Pastasalat

- 200 g pasta
- 1/2 agurk
- 1,5 avocadoer
- 1 dl edamammebønner (fra frost) de pillede
- 1 striml forårsløg
- 1 håndfuld feta eller salatost
- lidt ekstra frisk dild til toppen
- 1 lille pose pinjekerner

Sådan gør du

1. Kog pasta efter anvisning og lad det køle af
2. Imens pastaen koger, blandes dressingen sammen og grøntsagerne klargøres og snittes.
3. Pinjekerner ristes på en tør pande til de har fået lidt farve
4. Edamammebønnerne giver jeg et hurtigt opkog, så de tør op. Hær blot vandet fra igen
5. Vend pastaen rundt i dressingen og top med de klargjorte grøntsager, feta og de ristede pinjekerner