

Pastasalat med squash, burrata og pølse

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 250 g pasta
- 1 majscolbe
- 1 squash
- 50 g pølse (fuet extra med hvidløg)
- 1 håndfuld oliven
- 1 kugle burrata
- lidt persille til toppen
- citronskal og flagesalt

Dressing

- 1/3 dl olivenolie
- godt med salt og peber
- 1 spsk. citronsaft
- 2 tsk. sirup eller flydende honning
- 1 spsk. sød sennep
- 1 godt nip chilipulver eller cayennepeber

Sådan gør du

1. Start med at koge din pasta
2. Skær squash i skiver og grill dem af på en pande
3. Bland din dressing sammen ved at røre alle ingredienserne sammen i en skål
4. Hvis du bruger majs fra majscolbe, skal denne koges først og efterfølgende skæres majsene fra colben
5. Skær pølsen i tynde skiver
6. Nu skal pastasalatens blot blandes. Vend pastaen, dressingens, majs, squash, pølse og oliven sammen i en stor skål. Kom det over i det fad du ønsker at anrette i og top med den cremede burrata, frisk persille og citronskal.