

Ingredienser

- 200 g pasta (jeg brugte fuldkorn)
- 150 g grønne bønner (dem man køber på frost)
- 1 peberfrugt
- 1 bakke cherrytomater
- evt. feta eller salatost (ville jeg normalt tilføje, men det var mest fordi de andre salater vi havde lavet også havde feta i)
- 100 g grønne oliven
- 1 skalotteløg

Pesto (hvis du laver din egen)

- 1 potte basilikum
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. citronsaft
- 1/2 dl olie
- salt og peber
- 50 g parmesanost
- 100 g pinjekerner

Rugbrødscroutoner

- 4 skiver rugbrød
- 2 spsk. olie
- 1 tsk. salt

Sådan gør du

1. Start med at koge pastaen efter anvisning
2. Imens kan du lave din pesto, ved blot at komme det hele i en blender eller minihakker og køre det godt rundt
3. Når pastaen er kogt, vendes den i pestoen
4. Tænd ovnen på 225 grader
5. Skær rugbrødet i tern og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir
6. Hæld oliven over og drys med salt, bag dem i 10-15 minutter, ind til de er godt sprøde.
7. Kom de frosne grønne bønner i en skål og hæld kogende vand over dem, så de tør op. Kom dem efterfølgende ned til pastaen
8. Skær peberfrugt, cherrytomater og løg ud og kom ved
9. Kom feta og oliven ned til salaten
10. Top med rugbrødscroutoner