

Pastasalat med squash og kikærter

Opskrift til 4 personer

Ingredienser

- 200 g squash + lidt olie, salt og peber
- 1 dåse kikærter + lidt olie, salt og peber
- 250 g fuldkornspasta + vand og lidt salt
- 150 g salat, evt. hjertesalat eller romainesalat
- 10-15 cherrytomater
- 1 avocado
- 1 kugle burrata

Dressing

- 5 spsk. olie
- 3 spsk. balsamico
- 1 stor spsk. sød sennep
- godt med salt og peber
- 2 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Skær squash ud i tern og steg dem på en grillpande i godt med olie. Drys lidt salt og peber over. De må gerne få lidt grillstriber
2. Dræn kikærterne og kom disse på en pande i godt med olie. De skal først steges ved ret hård varme, for at blive sprøde. Når de begynder at poppe, skrues der ned – lad dem få skorpe og farve. Drys også med salt og peber
3. Kog pasta i saltet vand
4. Bland dressingens ingredienser i en skål mens de forskellige ting steger og koger
5. Skyl og snit salat og cherrytomater
6. Dræn burrata for væsken og skær også avocado ud
7. Så skal salaten ellers bare blandes. Kom pasta, ristede kikærter, grillet squash og snittet salat på et stort fad.
8. Hæld dressingens ingredienser over og top med tomater, avocado og burrata.