

Klassisk pastasalat med karrydressing og sprød bacon

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Pastasalat

- 150 g pastaskruer (jeg bruger fuldkornspasta)
- 125 g bacon
- 1/2 rødløg
- 1 rød eller gul peberfrugt
- 100 g majs (jeg brugte 1/2 majsokolbe) men dåsemajs kan også bruges
- 100 g ærter (jeg bruger dem fra frost)
- en lille håndfuld grønne asparges (ca. 3 stk)
- purløg til toppen

Dressing

- 2 store spsk. mayo
- 1 tsk. sennep
- 1/2 tsk. salt
- 1 tsk. karry (undgå en for stærk én)
- 2 tsk. sukker
- 1 dl cremefraiche (vi bruger 18%)

Sådan gør du

1. Kog din pasta efter anvisning
2. Steg dit bacon sprødt
3. Bland din dressing sammen ved at røre alle ingredienserne sammen i en skål
4. Hvis du bruger majs fra majsokolbe, skal denne koges først og efterfølgende skæres majsene fra kolben
5. Tag de frosne ærter og kom i en skål og hæld kogende vand over, så de tør op. Hæld så vandet fra igen.
6. Skær peberfrugt, rødløg og asparges fint. Ift. asparges, fjerner jeg lige enden og bruger den ellers rå. Peberfrugt og asparges skylles selvfølgelig inden brug.
7. Nu skal pastasalaten blot blandes. Vend pastaen, dressingen, majs, ærter og de andre grøntsager sammen i en stor skål. Kom det over i det fad du ønsker at anrette i og top med den sprøde bacon og lidt frisk purløg