

Sommerlig pastasalat

Opskrift til 4 personer som tilbehør

Samlet tid

20 min.

Ingredienser

- 300 g pasta
- 1 skoleagurk
- 10 jordbær
- 1 mango
- 1 avocado
- 1/2 grøn chili
- 1 håndfuld koriander
- 1 forårsløg
- 1 burrata
- 1 håndfuld pistacienødder

Dressing

- 3 spsk. olie
- 2 spsk. æbleeddike
- 1 spsk. sirup
- salt og peber
- spsk. limesaft

Sådan gør du

1. Kog pasta efter anvisning på pakken.
2. Skyl alle frugter og grøntsager: Skær agurk og avocado i skiver. Skær jordbær i kvarte og chili i ringe. Skræl mango og skær i tern.
3. Pil og hak pistacienødderne groft.
4. Pluk koriander og hak dem evt. groft.
5. Bland alle ingredienserne til dressingen.
6. Saml din pastasalat ved at fordele pasta på et fad. Herefter frugt og grøntsager. Pluk burrataen og fordel også denne. Kom så dressingen over og top med pistacienødder og koriander.