



PASTASALAT PÅ GLASS

4 porsjoner • Tid: 20 minutter

Ingredienser:

300 g pasta av fritt valg (se tips!)
400 g sommerskinke fra sommervibber
10 cherrytomater
1 pakke sukkererter
4 vårløk
6 reddiker
½ squash
1 pose ruculla eller babyspinat

Pesto:

1 stor potte basilikum
2 fedd hvitløk
50 g parmesan
1 ts salt
1–2 dl olivenolje

Pesto:

1. Bruk en foodprosessor eller stavmikser.
2. Kutt hvitløk og parmesan i mindre biter og ha det oppi en bolle sammen med basilikum og salt. Ha i halvparten av oljen og kjør massen til den er godt blandet og har en fin konsistens. Etterfyll med mer olivenolje hvis den blir for tykk.

Pastasalat:

1. Kok pasta etter anvisning på pakken. Avkjøl under rennende kaldt vann og ha den i en bolle. Ha over litt olivenolje og rør godt rundt, da kleber den seg ikke sammen.
2. Kutt alle grønnsakene i små fine biter.
3. Skjær opp skinken i små biter.
4. Bland sammen alle ingrediensene i bollen sammen med pastaen og rør inn pestoen.
5. Server gjerne sammen med litt brød. Vil du ha det med deg ut på tur, fyller du pasta opp i ønsket glass og tar den med deg ut.

TIPS! Ønsker du en glutenfri salat bruk gjerne linsepasta eller ertepasta. For en kremet variant kan du blande inn 2 dl crème fraîche i tillegg til pestoen.

