



PASTASALAT MED KRUTONGER AV GAMMELT BRØD

6, FAGERHEIM SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

400 g	svinekjøttdeig
200 g	fullkornspasta
1 ss	oregano
5 g	basilikum
30 g	babyleaf salat
1 stk	tomat
45 g	ost
100 g	mais
0.5 stk	agurk
2 stk	brødsiver (gjærne restbrød!)
3 ss	olje
3 ss	rømme
1 ts	salt
0.5 ts	pepper

SLIK GJØR DU:

- 1 Sett stekeovnen på 180 grader.
- 1 Kutt opp tomat, ost og agurk i biter.
- 2 Skyll salat og basilikum.
- 2 Stek svinekjøttdeigen og krydre med litt salt og pepper.
- 3 Kok opp vann til pastaen. Hell pasta oppi når vannet koker.
- 3 Krutonger: Kutt brødsivene i små kuber. Ha dem på et stekebrett, dryss over litt oregano, salt og pepper og dryss over litt olje. Sett i stekeovnen i ca. 8 minutter. Snu og stek til de er crispy.
- 4 Lag rømmedressing ved å blande rømme og litt oregano, salt og pepper.
- 7 Hell vann av maisen, og skyll den.
- 8 Når alt er ferdig puttes alt i en bolle. Pynt med litt basilikum og spis deg mett.