



Pastasalat med broccoli og majs

Pastasalat er en rigtig lækker old school ret. Spis den fx. til frokost eller som et let sommeraftensmåltid.



Bedøm opskrift



30 min



Jul – Okt



Dagligt grønt

Ingredienser

4-6 personer

150 g pastapenne

1 lille helt broccoli

3 majsolber

1 dl cremefraiche

2 spsk. mayonnaise

Et lille bundt purløg

1-2 spsk. æbleeddikegodt

Groft havsalt og friskkværnet peber

½ dl grofthakket stegt bacon af god kvalitet

Opskrift og foto udlånt fra bogen "Opskrifter og små glimt af hverdagslykke" af Ann-Christine Hellerup Brandt

Tilberedning

- 1 Kog pastaen efter anvisningen på pakken.
- 2 Skær alle broccolibuketterne af broccolien. Kog majscolberne i letsaltet vand i omkring 5-8 minutter, til de er lækkert smørgule, og skrab så majskerne af.
- 3 Vend pasta, broccoli og majs sammen i en skål.
- 4 Rør en dressing af cremefraiche, mayonnaise, purløg og æbleeddike. Vend salaten med dressing og bacon. Smag til med salt og peber.



Tip

Hvis det ikke er sæson for friske majscolber, så erstat gerne majs med syrlige granatæblekerner eller små æbletern vendt i lidt citron.

