

PASTASALLAD



vikentomater®

Pastasallad kan varieras i det oändliga och passar till det allra mesta. Vår treåring kan inte vara utan parmesanosten på toppen.

4 portioner, 20 minuter
300 gram pasta, t ex Rigatoni,
Fusilli eller Conchiglie
250 gram röd körsbärstomat, t ex
Favorita eller Dasher
250 gram orange körsbärstomat,
t ex Goldita eller Sungold
½ kruka färsk basilika
3 msk olivolja
½ vitlösklyfta
½ burk kronärtskocksbottnar
salt, svartpeppar
hyvlad parmesanost

Koka pastan al dente och spola av den i kallt vatten. Hacka basilikan fint och blanda ner i pastan tillsammans med olivolja och pressad vitlök. Klyfta kronärtskocksbottnar och halvera tomaterna och rör försiktigt ner dem i salladen. Smaka av med salt och peppar och rikligt med hyvlad parmesan.

Vill du förbereda pastasalladen i god tid så vänta med att lägga ner tomaterna till strax innan servering.

Mer nyheter, info och recept på
www.vikentomater.se