



VEGETARISK

Krämig pastasallad med pesto

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **15 min** Portioner: **4**

En enkel och snabb pastasallad som är lika god kall eller ljummen som varm.



Extra gott såklart med egen pesto men vill man ha en enkel och snabb rätt så satsa på en god färdig pesto.

Det här är en bra grundsallad som kan förädlas med alla möjliga goda tillägg, såsom kyckling, bacon, avokado, mozzarella, krutonger osv.

INGREDIENSER

- 1 pkt pasta, gärna penne eller fusili
- 1 burk pesto (eller så hittar flera goda recept på pesto hos våra kockar på vin & matguiden)
- 1 kvist romaticatomater eller liknande
- 1 stor näve bladspenat
- Ev 1 burk creme fraiche el gräddfil
- salt och peppar
- parmesan
- färsk basilika



GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt förpackningen i saltat vatten.
- 2** Häll av vattnet och blanda i peston direkt medan pastan fortfarande är varm tillsammans med ett par ordentliga skedar creme fraiche eller gräddfil. Låt svalna. Resterande kan man ha i sen om man vill ha den krämigare. Smaka av med salt och peppar!
- 3** Riv i spenat och basilikablåd i pastan.
- 4** Toppa med klyftade tomater och hyvlad/riven parmesan. Och råkar du ha lite rostade pinjenötter hemma så är det ju väldigt gott att strö över.
- 5** Det här är en bra grundsallad som kan förädlas med alla möjliga goda tillägg, så som kyckling, bacon, avokado, mozzarella, krutonger osv.