



# Pastasallad med rödbetor, äpple, valnötter och fetaost

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **90 min** Portioner: **4**

Pastasallad - söta rödbetor, fräscha äpplen, knapriga nötter, aromatisk mynta, salt ost och en ljuvligt sötsur apelsindressing.

Den här enkla anrättningen har allt man kan önska sig av en pastasallad. Du kommer att bli mätt, den är nyttig och billig, men framförallt så god. Det exploderar av ljuvliga smaker och blandad textur i munnen. Söta betor, fräscha äpplen, knapriga nötter, aromatisk mynta, salt ost och en ljuvligt sötsur apelsindressing. Servera salladen ljummen eller rumstempererad.



## INGREDIENSER

### Sallad

300 g ugnsbakade eller kokta rödbetor, skalade och delade i småbitar

1 stort syrligt äpple

3 salladslökar, tunt skivade

100 g fetaost

5 dl kokt kall pasta

100 g valnötter

200 g blandad babysallad, ca rikligt med färska myntablåd

3 msk olivolja

salt och peppar

### Apelsinsås

2 dl mörkt muskovadosocker

1 dl äpplecidervinäger

3 apelsiner, finrivet skal och juice

1 msk maizena

### Servering

olivolja

ev lite rivet apelsinskal

## GÖR SÅ HÄR

1

Salladen: Ugnsbaka eller koka rödbetorna. Koka pastan.

Skala rödbetor, äpple och skär i mindre bitar. Strimla löken fint. Tärna fetaosten. Blanda samman ingredienserna till salladen. Salta och peppra.



2

Dressing: Blanda socker och vinäger i en kastrull. Sjud vätskan i 5 minuter medan du rör om då och då.

Blanda hälften av apelsinjuicen med maizenan.

Häll resten av apelsinjuicen och skalet i kastrullen med socker-vinägervätskan, sjud i ytterligare ett par minuter. Rör sedan ner apelsin-maizenablandningen i vätskan. Låt koka upp medan du rör i kastrullen. Dra kastrullen från värmen när dressingen tjocknat något.

Låt svalna innan du blandar dressingen med salladen.

3

Servering: Riv eventuellt lite extra apelsinskal över salladen och ringla över olivolja. Spara överbliven apelsindressing i burk med lock i kylan.