

inköpslistan.se

Av: nimos

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska

GREKISK PASTASALLAD

Ingredienser

6 dl pasta penne *((500 g))*
300 g fetaost
1 st paprika, röd
1 st paprika, grön
1 st rödlök
5 dl ruccolasallad
1 burk oliver, svarta *(15 st)*

Dressing

1 dl olivolja
1/2 st citron *(pressad)*
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 tsk vatten

Gör så här

1. Koka pastan i rikligt med vatten enligt anvisningen på paketet. Spola därefter i kallt vatten en stund och låt den rinna av i ett durkslag.

2. Strimla paprikorna, skiva löken i tunna ringar samt dela ruccolasalladen i mindre bitar.

3. Låt fetaosten rinna av. Blanda pastan med dressingen, paprikorna och löken. Blanda sist i oliverna.

TIPS:
Servera pastasalladen som tillbehör till den grillade kyckling-, fläskfilén. Vill man få pastasalladen matigare kan man blanda i en burk tonfisk.
Det går även utmärkt att blanda i grillad eller bitar av kyckling direkt i salladen.