



*bild saknas*

- ▮ 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.