

BROCCOLI - SPINATSALAT

250 rå pasta sløjfer
3 forårsløg
80 gram soltørrede tomater
1 broccoli (i små buketter)
100 gram friske spinatblade
100 gram ærtebælge i halve
4 spsk. pinjekerner
1 spsk. frisk oregano

Dressing:

2 tsk friske fintskårne chilipebre
3 fed hvidløg, knust
1 ½ dl oliven olie
salt efter smag

Hvordan:

Kog de rå pasta sløjfer i let saltet vand, i ca. 12 min. Hæld vandet fra og afkøl dem.
Rist pinjekernerne på en varm pande, så de bliver lysebrune.
Rens forårsløgene og skær dem i tynde skiver.
Rens og skyl broccolien grundigt og lav små buketter ud af den.
Skyld de friske spinatblade under vand og skær dem groft.
Vask ærtebælgene og halvér dem.
Soltørrede tomater skylles og skæres i tynde strimler.
Det hele blandes godt sammen med dressingen og drysses med oregano.
Lad det trække 1 times tid i køleskabet inden servering.

Serveres sammen med groft brød. God appetit.

