

Pastasalat med rejer

(Kold middagssalat for 2 personer)

125 g rå fuldkornspasta fx skruer eller penne.
3 spsk. rød pesto
250 g friske grønne bønner eller frosne
½ agurk
10 cherrytomater
30 g 5% salattern eller feta i tern
10 grønne stenfrie oliven
½ melon
200 g rejer

1. Kog pastaen efter anvisningen på pakken - uden salt, der er salt nok i salaten.
2. Hæld vandet fra pastaen og brus den over med koldt vand og lad den dryppe af.
3. Bland pastaen med pesto i en skål.
4. Nip enderne af bønnerne (også de frosne) og overhæld dem med kogende vand.
5. Lad dem stå 3-4 min. Køl dem hurtigt af i kold vand.
6. Skyl og skær agurken i tern og skyl halver tomaterne.
7. Bland salaten og tilsæt forsigtig salat-/fetatern.
8. Skær oliven i skiver på tværs og tilsæt, gem lidt til pynt.
9. Skær melonen i tern, gem lidt til pynt.
10. Tilsæt rejer, men gem også lidt til pynt.
11. Anret salaten på to tallerkener og pynt med olivenskiver, melon og rejer.

Opskrift: diætist Helle Kromann