



## Lyxig pastasallad

Ingredienser 4 personer

---

400 g	pasta, t ex skruvar, snäckor eller fjärilar
4 dl	grönsaker, blandade, marinerade, (t ex kronärtskockor, soltorkade tomater, vitlöksklyftor)
10 st	oliver, svarta, marinerade, kärnfria
10 st	oliver, gröna, marinerade, kärnfria
2,5 msk	marinad, från grönsakerna
1,5 dl	parmesan, färsk, riven
1 msk	jungfruolja
1 msk	basilika, färsk, strimlad
1 krm	salt
2 krm	svartpeppar

### Garnering

	parmesan, hyvlad
4 msk	pinjenötter, rostade

### Tillagning

---

Botanisera i delikatessdisken, välj egna favoriter bland färdiglagade antipasti eller köp på burk. Ta vara på de goda marinader grönsakerna ligger i. Servera gärna med skinka, mortadella i tunna skivor eller grillad kyckling.

1. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen. Häll av i durkslag och spola med kallt vatten.

2. Dela grönsakerna i mindre bitar. Blanda dem med pastan, oliverna och marinaden. Blanda i den rivna parmesanen, oljan och basilikan. Smaka av med ev salt och peppar.

3. Lägg pastan på ett fat. Garnera med hyvlad parmesan och nötter.