



Pasta med rucola och valnötsdressing

Ingredienser 4 portioner

400 g	pasta, gärna kort rörpasta
2 msk	smör
1 dl	valnötskärnor, finns i påse bland baktillbehören
2 msk	äppelcidervinäger
2 msk	hackad gräslök, alt fryst
150 g	rucolasallat
100 g	gorgonzola, eller annan blåmögelost i skivor krossad svartpeppar

Tillagning

Supersnabb och supergod!

1 Koka pastan enligt anvisning på paketet.

2 Hetta under tiden upp smöret på medelvärme i en liten stekpanna.
Lägg ner valnötterna och stek dem spröda, cirka 2 minuter.
Ta av från värmen och tillsätt äppelcidervinägern.

3 Blanda den väl avrunna pastan med gräslök, rucola, blåmögelost och valnötsdressing.
Servera pastan toppad med svartpeppar.