



Foto: Ulrika Pousette

## Pasta med solrospesto och grillat sidfläsk

Ingredienser 4 personer

---

200 g	skinka i bit, rökt
300 g	tortiglioni pasta
50 g	solroskärnor
50 g	parmesanost, riven
50 g	soltorkade tomater, marinerade
1 st	vitlösklyfta
1 kruka	basilika
0,5 dl	olivolja
0,5 tsk	salt
1 krm	nymald svartpeppar

### Tillagning:

Solroskärnor är ett bra budgetalternativ till pinjenötter i pesto.

1. Skär skinkan i skivor. Koka pastan enligt förpackningens anvisning.
2. Rosta solroskärnorna i en stekpanna tills de blir gyllenbruna. Mixa solroskärnor, parmesanost, basilika, soltorkade tomater, vitlök och olivolja till en slät pesto. Spara gärna lite ost och basilika till garnering. Smaka av med salt och peppar.
3. Grilla skinkskivorna i het grillpanna ca 1 min per sida.
4. Blanda pastan med hälften av peston och servera resten till. Toppa med den grillade skinkan. Garnera med riven parmesanost och basilika.