



Foto: Ulf Svensson

Pastasallad med basilikakeso

Ingredienser 4 personer

0,5 st	basilikakeso (recept nedan), sats
300 g	fullkornspasta
0,5 burk	röda bönor, (200 g)
1 dl	salladslök eller purjolök, strimlad
0,5 st	gurka
3 st	selleristjälkar
12 st	körbärstomater
1 påse	familjesallad, eller gourmetsallad (Strax)
1 dl	svarta oliver
0,1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar

Basilikakeso

500 g	keso
1 kruka	basilika, blad av
2 st	skalade vitlöksklyftor
75 g	riven parmesanost
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar

Tillagning

En matig sallad som snabbt blandas samman när väl pastan är kokt.

Fullkornspasta ger både smak och en matigare känsla men kan naturligtvis bytas mot annan pasta. Salladen är vegetarisk men kan serveras till stekt kött eller korv. Eller blanda i några skivor av en kryddig chorizo. Salladen kan serveras ljummen eller kall.

1. Koka pastan i saltat vatten enligt förpackningen. Låt den rinna av väl och blanda den med basilikakeso en stor skål.
2. Skölj bönorna i kallt vatten, skölj och strimla salladslök, dela gurkan i bitar, skiva stjälksellerin.
3. Blanda samtliga ingredienser med pastan. Servera.

BASILIKAKESO

Gör en rejäl sats och servera till två rätter.

Gör så här:

Mixa samtliga ingredienser med mixerstav eller i matberedare.