



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pastasalat med rejer, broccoli og cæsardressing, toppet med croutoner

Pasta

200 g pasta

Grøntsager

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

Hvidløgstegt broccoli

½ stk broccoli

1 fed hvidløg

½ spsk smør ^b

Servering

1 pk tanelli ost

175 g rejer (har været frosset)

1 pose cæsardressing

½ pk croutoner

^b basisvare

- 1. Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Skyl derefter pastaen i koldt vand.
- 2. Grøntsager:** Skyl og tør salaten og riv bladene i grove stykker. Skyl og skær tomat i tern.
- 3. Hvidløgstegt broccoli:** Del broccoli i små buketter. Skræl og skær stilken i skiver. Pil og hak hvidløg fint. Varm en stegepande fra op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg broccoli i 3-4 min. til det har fået let farve. Tilsæt smør og hvidløg mod slutningen af tilberedningstiden.
- 4. Pastasalat:** Riv osten fint og hæld væden fra rejerne. Kom pasta, grøntsager, rejer og broccoli i en serveringsskål eller fad og fordel cæsardressing, croutoner og ost over.