



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med urtemarinerte svinestrimler, bakte cherrytomater og kremet basilikumdressing

Pastasalat

200 g casarecce
75 g Mamma Mia salatblanding

Ovnsbakte cherrytomater

250 g cherrytomater
1 pakke balsamicovinaigrette

Kremet basilikumdressing

150 g letrømme
1 pakke pesto
1-2 ss vann ^B

Urtemarinerte svinestrimler

200 g urtemarinert svinekjøtt

Til servering

1 stk Grana Padano
1 pakke krutonger

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft, og kok opp en kjele med vann til pastaen.
2. **Pastasalat:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
3. **Ovnsbakte cherrytomater:** Skyll cherrytomatene og ha dem i en ildfast form. Vend inn balsamicovinaigretten og bak tomatene i ovnen i 10-12 minutter.
4. **Kremet basilikumdressing:** Bland sammen pestoen, letrømmen og 1-2 ss vann i en serveringsskål. Smak til med salt og pepper.
5. **Urtemarinerte svinestrimler:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter, uten å røre i det, til det har fått en stekeskorpe. Vend på kjøttet, og stek det i 2-3 minutter til.
6. **Til servering:** Fordel pastaen utover et stort fat. Legg salaten over, og topp med de bakte cherrytomatene og sjenen fra formen. Topp med svinestrimlene, basilikumdressingen og krutongene, og riv over Grana Padano-osten (se tips).



TIPS!

Du kan også lage ostekrutonger ved å steke krutongene sammen med osten, så det fester seg til krutongene og blir sprøtt.