



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Vårlig pastasalat i estragonmajones med asparges, tomat og sprø falafler

Vårlig pastasalat

200 g casarecce
250 g asparges
½–1 pakke estragonmajones

Sprø falafler

300 g falafler

Til servering

1 stk tomat
½–1 pakke urtedressing

olje ^B

smør* ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Vårlig pastasalat:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Brekk av den nederste trevlete delen på aspargesene, og kutt resten i biter på skrå. Kok aspargesen med pastaen de siste 2 minuttene av koketiden. Sil av vannet, ha pastaen og aspargesen tilbake i kjelen og vend inn estragonmajonesen.
- 2. Sprø falafler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek falaflene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte og har en gylden skorpe. Krydre med salt og pepper.
- 3. Til servering:** Skyll og kutt tomaten i tynne båter. Topp pastasalaten med falaflene, tomaten og urtedressing.



TIPS!

Stek tomatbåtene raskt i litt olje, og krydre dem med salt og pepper.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernåvinnlig alternativ