



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med ovnsbakt brokkoli og cherrytomater, balsamicoglasert bacon og aioli

Pastasalat

½–1 stk brokkoli
1 pakke cherrytomater
75 g Mamma Mia salatblanding
200 g casarecce

Balsamicoglasert bacon

1 stk sjalottløk
150 g bacon
½ pakke balsamicovinaigrette
½ ts sukker ^B

Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

Til servering

½ pakke aioli
1 stk Grana Padano

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft, og kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Pastasalat:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skyll cherrytomatene. Fordel brokkolien og tomatene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 10–12 minutter.
3. **Pastasalat, fortsettelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Balsamicoglasert bacon:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet og løken i 4–5 minutter, eller til det er gyllent. Ha i ½ ts sukker og balsamicovinaigretten og stek videre i 1–2 minutter til baconet blir lett glasert (se tips).
5. **Rustikke multibrød:** Stek multibrødene som anvist på pakken.
6. **Til servering:** Ha pastaen, salaten og de stekte grønnsakene på et serveringsfat, og fordel aiolien over. Topp med det balsamicoglaserte baconet, finriv osten på et rivjern over, og server de varme multibrødene ved siden av.



TIPS!

Du kan også servere balsamicovinaigretten ved siden av hvis du heller ønsker det.