



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 lettrømme  
1 pakke pesto  
1-2 ss vann <sup>B</sup>

## Urtemarinerte svinestrimler

200 g urtemarinert svinekjøtt

## Til servering

1 stk Grana Padano  
1 pakke krutonger

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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, lettrømmen og 1-2 ss vann i en serveringskål. 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 sjen 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.