



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pastasalat med bacon, æg og hvidløgsdressing

Det skal du bruge

200 g pasta
2 stk æg
150 g bacon
½ stk rødløg
½ stk hjertesalat
1 stk tomat
1 stk skoleagurk
½ pose hvidløgsdressing
½ pk bredbladet persille
½ pk croutoner

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Kog pastaen som anvist på pakken. Hæld vandet fra og skyl pastaen i koldt vand til den er afkølet.
- 2. Smilende æg:** Bring en gryde med vand i kog. Kog æggene i 7-8 min. så de bliver smilende. Hæld vandet fra. Afkøl æggene i koldt vand. Pil dem og skær dem i både.
- 3. Bacon:** Varm en stegepande op til middelhøj varme. Steg bacon ca. 5 min. til det er gyldent og sprødt.
- 4. Salat:** Pil løg og skær i tynde skiver. Skyl salat, tomat og agurk i koldt vand. Skær enden af salaten og skær i strimler. Del tomat i både og skær agurk i små tern. Kom det hele i en serveringsskål og vend sammen med hvidløgsdressing. Smag til med lidt salt og peber. Skyl persille, hak det og kom det i salaten.
- 5. Servering:** Du kan enten blande det hele sammen i salatskålen og toppe med croutoner eller servere det i separate skåle.