



SALLAD

Pastasallad med fetaost och avokado

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Enkelt och väldigt gott, perfekt när man vill att det går det snabbt.

Se till att hitta bra avokados då den är en viktig del i denna sallad.



INGREDIENSER

- 1 l kokt penne pasta
- 100 g fetaost
- 3 st tomater
- 2 st avokado
- 1 st rödlök
- 10 cm vita underdelen på en purjolök
- 1 dl rapsolja
- 0.5 dl olivolja
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 kruka färsk basilika

1 knippe gräslök
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att koka pastan för att sedan låta den svalna.
- 2** Skala och strimla rödlöken och purjolöken tunt. Skölj bägge under kallt vatten för maximal krispighet.
- 3** Klipp basilikan (spara några blad till garnering) och dela gräslöken i större bitar. Lägg i en mixer och addera vitlöksklyftorna. Häll i oljan och sätt på mixern. Häll över pastan och rör om ordentligt.
- 4** Skär tomaterna och avokadon.
- 5** Lägg ner i pastan tillsammans med rödlöken och purjolöken. Smula ner fetaosten och rör om ordentligt. Smaka av med lite salt & peppar.
- 6** Lägg upp i en skål och garnera med några basilikablاد.