


| Kartoffel-pasta-salat | | 5 portioner | |
|------------------------------|-------------|---|--|
| grøn pesto | 🍷 50 g |  Bland i skål. | |
| jomfruolivenolie | 🍴 1/2 spsk | | |
| salt | 🍷 2 1/2 tsk | | |
| citronsaft | 🍷 2 tsk | | |
| moset ansjos | ● 1 | | |
| spaghetti | 🍷 75 g | 2 Bræk i ~5 cm stykker. 3 Kog 10 minutter. 4 Bland i skål. | |
| blancherede champignonskiver | 🍷 50 g | 5 Put i skål. | |
| blancherede grønne bønner | ● 100 g | 6 Skær i ~3 cm længder. 7 Put i skål. 8 Rør grundigt rundt. | |
| kolde kogte kartofler | 🍷 400 g | 9 Skær i ~1 cm tykke skiver. 10 Bland i skålen. 11 Stil i køleskab 1 time. | |



Man kan variere salaten ved at blande noget plukket grøn salat i, inden man spiser den.

Gør dig umage med at alle ingredienserne dækkes af et tyndt lag af dressingen, så de ikke klister sammen. Rør spaghettiestykkerne i dressingen kort efter de er kogt. Kom kartoffelstykkerne i enkeltvis, og rør dem sammen med skålens indhold efterhånden som de kommer i.

Blanchering af champignoner tager 3 minutter.

Blanchering af grønne bønner tager 3 minutter.

Salaten spises kold. Kan holde sig op til fem dage.