

# Pastasalat med rømmedressing

Pastasalat er ein fin måte å bruke opp pastarestar på. Vidare kan du dele opp og ha i det du likar og har av kylling/skinke, grønnsaker og frukt. Du kan t.d. bruke dette:

Pastaskruar (ca 150 g tørt)  
Grilla kylling i bitar (1/2 kylling)  
Kyllingkrydder  
Isbergsalat i stimler (1/4 isbergsalat)  
Småtomatar delt i to (1/2 pakke)  
Vannmelon i store terningar (1/4 melon)  
Fetaost og oliven (valfritt)

## Slik gjer du:

1. Kok pasta og la den avkjøle. Les på pakken om du er usikker på korleis du gjer det.
2. Rens kyllingen og legg kyllingkjøttet på ein middagstallerken. Kvern over kyllingkrydder og bland med to gaffler.
3. Del opp grønnsaker og vannmelon.
4. Når pastaen er kald, kan du blande saman ingrediensane.
5. Ha oliven og fetaost i salaten om gruppa ønskjer det, eller server det i skåler ved sida av. Server gjerne salaten med rømmedressing og godt brød ved sida av.

## Rømmedressing

Ein god dressing lagar du av rømme og valfrie urter og krydder. Slik ser dagens rømmedressing ut:

½ boks lettrømme  
Ein neve finhakka basillikumblader  
½ ts salt  
½ ts pepper  
1 ts sitronsaft

## Slik gjer du:

Bland saman ingrediensane og sett dressingen i kjøleskapet, slik at smakane får sett seg. Rør rundt før servering og smak til.

