



Pastasalat med skinke og egg

Ingredienser

- ♥ 300 g pasta (se tips)
- ♥ 1 ss olivenolje
- ♥ 200 g kokt skinke (strimler)
- ♥ 6 egg
- ♥ 150 g mais (1 liten boks)
- ♥ 1 rød paprika
- ♥ 1 gul paprika
- ♥ 1 grønn paprika
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 100 g sukkererter
- ♥ 1 liten bunt kruspersille



Dressing:

- ♥ 3 dl lettrømme
- ♥ 3 ss majones
- ♥ 2 fedd hvitløk, presset
- ♥ 2 ss hvitvinseddik (eller presset sitronsaft)
- ♥ 1 ts honning
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kok pasta i lettsaltet vann etter anvisning på pakken. Skyll i kaldt vann så pastaskruene avkjøles. Bland inn olivenoljen så pastaskruene ikke kleber seg sammen.

Finn frem de øvrige ingrediensene: skinke i strimler, kokte egg som deles i båter, mais (godt avrent), paprika kuttet i biter, rødløk i tynne skiver, rensede sukkererter som deles på midten og hakket kruspersille.

Ha alt i en stor rørebolle.

Bland ingrediensene til dressingen: rømme, majones, pressede hvitløksfedd, eddik (eller sitronsaft), honning og kvernet salt og pepper. Rør dette godt sammen.

Ha rømmedressingen i bollen og vend godt rundt slik at dressingen blander seg jevnt i salaten. Smak eventuelt til med litt ekstra kvernet salt og pepper.

Ha pastasalaten over i en serveringsskål.

Tips

♥ Jeg brukte her spiralformede pasta (kalles ofte *cavatappi* eller *cellentani* som betyr "korketrekker" på italiensk eller *riccioli* som betyr "krøller"), men i denne pastasalaten kan du bruke mange andre varianter av pasta, slik som for eksempel *fusilli* (pastaskruer) eller *farfalle* (sløyfer). Merk at 300 g er tørrvekt før koking.

♥ Pastasalaten kan varieres med flere typer grønnsaker, for eksempel purre, vårløk, stangselleri og/eller agurk. I stedet for kruspersille kan du bruke andre friske urter, slik som gressløk eller dill.

♥ Se også [Kremet pastasalat med skinke](#) og [Pizza pastasalat](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pastasalat-med-skinke-og-egg>