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 "korketrekkere" 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