Pastasalat med varmrøkt laks



Ingredienser

♥ 400 g pasta (gjerne farfalle, se tips)
♥ 1 ss olivenolje
♥ 400 g grønne asparges
♥ 100 g småbladsalat
♥ 1 bunt frisk dill
♥ 1 agurk
♥ 5 vårløk
♥ 1 rødløk
♥ 200 g cherrytomater
♥ 400 g varmrøkt laks

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 pastaen avkjøles. Bland inn olivenoljen så pastasløyfene ikke kleber seg sammen.

Finn frem de øvrige ingrediensene.

Rens asparges med en potetskreller, og skjær dem i store biter. Legg bitene i en kjele og hell over kokende vann. La aspargesbitene småkoke i ca. 3 minutter. Hell straks av kokevannet og ha aspargesbitene over i en bolle med kaldt vann slik at kokeprosessen stanser.

Rør sammen ingrediensene til dressingen. Smak til med kvernet salt og pepper.

Kutt opp dill. Ha småbladsalat, pasta, asparges, dressing og dill i en stor rørebolle.

Skrell agurken og fjern den bløte innmaten. Kutt agurk i terninger, skjær vårløk og rødløk i strimler, og del cherrytomatene på midten.

Ha også dette i bollen og bland alt godt sammen slik at dressingen fordeler seg jevnt.

Vend helt til slutt inn store biter varmrøkt laks før du har pastasalaten over på et stort serveringsfat.

Tips

♥ Jeg brukte her *farfalle* (pastasløyfer), men andre fasonger pasta kan selvfølgelig også brukes. Merk at 400 g er tørrvekt før koking.

♥ Varmrøkt laks bør vendes forsiktig inn i pastasalaten helt til slutt slik at laksebitene ikke blir altfor mye most.

♥ Se også **Potetsalat med varmrøkt laks og egg**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pastasalat-med-varmrokt-laks