Caprese pastasalat



Ingredienser

Pastasalat:
♥ 500 g pasta (tofette eller andre varianter, se tips)
♥ 500 g søte cherrytomater
♥ 500 g mozzarellakuler
♥ 1 plante frisk basilikum
♥ 0,5 rødløk
♥ 2 vårløk
♥ 2 avokado
♥ 50 g parmesan, flak

Balsamicodressing:
♥ 1 dl extra virgin olivenolje
♥ 0,5 dl balsamicoeddik (se tips)
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 2 ss kremfløte
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Pastasalat:
Kok pasta i godt saltet, kokende vann etter anvisning på pakningen. Hell av vannet og vend litt olje i pastaen slik at den ikke kleber seg sammen. Ha pastaen i en stor salatbolle.

Skjær cherrytomatene på midten. Ha dem i salatbollen sammen med avrente mozzarellakuler og basilikumblader. Snitt rødløken i tynne skiver og kutt opp vårløk.

Skjær avokado i terninger. Ha også dette i salatbollen.

Balsamicodressing:
Bland olje og balsamicoeddik. Rør inn tørket oregano og kremfløte. Smak til med kvernet salt og pepper.

Hell dressingen over salatingrediensene og vend salaten godt sammen.

Pynt salaten med høvlet parmesanflak på toppen.

La salaten stå kjølig i 30 minutter før servering, slik at smakene får satt seg.

Tips

♥ Jeg har her brukt fine pastaskjell (kalles *tofette* på italiensk), men det går like bra å bruke pasta i andre fasonger som for eksempel pastaskruer (*fusilli*), pastasløyfer (*farfalle*) eller pastarør (*penne*).

♥ Små mozzarellakuler (kalt "*Bocconcini*" som betyr "små munnfuller" på italiensk) fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker, blant annet Meny og Coop Mega.

♥ Jeg brukte her en litt søt type balsamicoeddik med litt kirsebærsmak. Dette er slett ikke nødvendig, så bruk den balsamicoeddiken du har. Du kan eventuelt smake til dressingen med en liten teskje flytende honning i hvis eddiken du bruker ikke er søt.

♥ Denne pastasalaten bør stå litt før servering slik at pastaen kan trekke til seg smak fra dressingen.

♥ For flere varianter pastasalat, se **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/caprese-pastasalat